Niveau(x) d'enseignement: ? Numéro EDUQ : 8170095
Centre d'intérêt: 98

Gilbert, Manon.

L'évaluation dans les laboratoires de pratique collective en techniques de diététique / par Manon Gilbert et Danielle Petit. -- Montréal : Collège de Maisonneuve, 1979.
2 v. (278 f.) ; 28 cm.

Code: 15-3128.

Cote Dewey: 641.1'076/G465e Cote LC: TX/364

Descripteur(s): *Evaluation de l'apprentissage *Techniques biologiques *Laboratoire *Méthode d'évaluation *Questionnaire *Collégial (Niveau)

Identificateur(s) de sujet: *Cuisine *Diététique *Techniques de diététiques 120-321 *Techniques de diététiques 120-531 *Travaux pratiques

Le document veut proposer une stratégie d'évaluation, c'est-à-dire des instruments et des façons d'organiser la situation pédagogique, en tenant compte des objectifs visés par les laboratoires dans les neuf cégeps qui offrent le programme de Techniques de diététique. Les étudiants du collège de Maisonneuve touchés par ce projet sont ceux des cours "Service des repas aux collectivités" (120-321) et "Cuisine des collectivités I" (120-531).

La recherche a été réalisée en respectant les étapes suivantes: 1. Cueillette et analyse des plans d'étude des cours 321 et 531 (annexes); 2. Détermination des opérations exigées des étudiants aux différents postes; 3. Détermination des objectifs visés suivis dans les deux cours; 4. Lecture des opérations et des objectifs par des étudiants qui ont suivi le cours et des finissants rendus sur le marché du travail; 5. Elaboration d'un questionnaire d'évaluation des laboratoires (présenté en annexe) et son administration à des étudiants qui ont suivi ces cours durant la session; 6. Elaboration d'instruments d'évaluation des habiletés à développer durant les laboratoires. Le questionnaire a été administré au début de la session d'hiver 1979; 100% des étudiants du cours 531 et 80% des étudiants du cours 321 ont répondu, soit 32 étudiants pour la partie du questionnaire concernant la standardisation et la production et 22 pour celle touchant le service des repas aux collectivités.

Il ressort de l'étude que deux formes d'évaluation s'avèrent souhaitables: une évaluation sommative et une évaluation formative. Des changements pédagogiques sont par ailleurs proposés dans le déroulement des laboratoires.

Type de document: r
Région(s) administrative(s): 063
Financement: Bénéficiaire - Collège de Maisonneuve

Organisme(s) source(s) - MEQ - DGEC
Programme(s) de subvention - PROSIP
Auteur de l'analyse: gc

E D U 0 8170095 A

L'évaluation dans les laboratoires de pratique collective en techniques de diététique

Partie 1

PAR MANON GILBERT ET DANIELLE PETIT

COLLEGE DE MAISONNEUVE
JUIN 1979

Recherche subventionnée par la D.G.E.C.

15-3128

Dépôt légal: 4e trimestre 79
Bibliothèque Nationale du Québec.

CENTRE DE DOCUMENTATION
DU SECTEUR PLANIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION

Pour obtenir des exemplaires
supplémentaires, s'adresser à
Monsieur Gilles St-Pierre
D.G.E.C.
Service des programmes
Edifice "G", 19e étage
1035, rue La chevrotière
Québec (Québec)
G1R 5A5 - tél.: (418) 643-3057
en mentionnant le no. code de diffusion: 15-3128

- Remerciements -

Les auteurs tiennent à remercier tout particulièrement madame Louise Boulay, professeur du Collège De Maisonneuve, qui est à l'origine de ce projet, monsieur Jean-Claude Lacroix, spécialiste en évaluation et tous les professeurs du département de Techniques de diététique qui ont contribué de près ou de loin à cette recherche subventionnée par la D.G.E.C., dans le cadre de PROSIP (Programme de subvention à l'innovation pédagogique).

TABLE DES MATIERES

I.	Origine du projet	4
II.	Démarche	5
III.	Evaluation	10
IV.	Changements pédagogiques	14
Bibliographie		17
Annexe 1	Lettre	18
Annexe 2	Analyse des plans d'étude	20
Annexe 3	Formulaires d'évaluation déjà utilisés dans des collèges	26
Annexe 4	Critères d'évaluation	40
Annexe 5a	Opérations: Cuisine I (120-531)	44
Annexe 5b	Opérations: Service des repas aux collectivités (120-321)	83
Annexe 6	Opérations communes	106
Annexe 7	Analyse des opérations	109

1- Origine du projet

Ce projet de recherche a pour objectif initial de proposer une stratégie complète pour faciliter l'évaluation des étudiants dans les laboratoires des cours suivants: "Service des repas aux Collectivités" (120-321), "Cuisine des Collectivités I (120-531)", "Cuisine des Collectivités II (120-631)". Suite à des discussions avec les professeurs qui ont enseigné le cours "Cuisine des Collectivités II", il est décidé que l'évaluation de ce cours ne sera pas comprise dans cette recherche. Enseigné pour la première fois à l'hiver 1978, le cours de "Cuisine des Collectivités II" est encore considéré comme expérimental au point de vue contenu et méthode.

Il existe quelques contraintes dans le déroulement de ces laboratoires:

- Les étudiants travaillent en équipe et chacun occupe, à chaque semaine, un poste différent.
- Chaque équipe comprend un maximum de huit (8) étudiants.
- Le déroulement du laboratoire est rapide et englobe un grand nombre d'activités exécutées simultanément.
- L'équipe de travail et le professeur subissent la pression d'avoir à produire ou à servir des mets attrayants et délicieux, à une clientèle variée, tout en assurant un autofinancement.

A ces contraintes, s'ajoutent quelques difficultés dans leur évaluation:

- Le professeur et l'étudiant responsable de la product'on ou du service évaluent tous les deux le rendement d'un même étudiant mais, sans avoir préalablement déterminé la contribution de l'une ou l'autre de ces notes à la note finale.
- Il n'y a aucune période prévue pour permettre de faire un retour sur le laboratoire afin de faire une évaluation formative des étudiants.
- Les instruments d'évaluation utilisés sont peu crédibles; ceci est beaucoup plus dramatique, compte tenu de l'importance accordée à l'évaluation de la partie laboratoire, soit de 50 à 80% de la note finale.

Cette recherche devrait permettre de proposer une stratégie d'évaluation i.e. des instruments et des façons d'organiser la situation pédagogique, en tenant compte des divers niveaux d'objectifs visés par ces laboratoires.

II- Démarche

Cette recherche a été réalisée en respectant les étapes suivantes:

1- La cueillette et l'analyse des plans d'étude des cours "Service des repas aux Collectivités" et "Cuisine I".

2- La détermination des opérations ou "activités" exigées des étudiants lorsque ceux-ci occupent les différents postes.

3- La détermination des objectifs poursuivis dans le cadre de ces deux (2) cours.

4- La lecture des opérations et des objectifs par des étudiants ayant suivi le cours et des techniciennes en diététique (finissantes rendues sur le marché du travail).

5- L'élaboration d'un questionnaire d'évaluation des laboratoires et son administration à des étudiants qui ont suivi ces cours durant la session.

6- L'élaboration d'instruments d'évaluation ayant pour but d'évaluer les habiletés à développer durant les laboratoires.

1. Cueillette et analyse des plans d'étude.

Une des premières démarches entreprises pour cette recherche a été de contacter, par lettre (annexe I), les neuf (9) collèges offrant le programme de Techniques de Diététique afin d'obtenir les plans d'étude et les formules d'évaluation pour les cours de "Service des repas aux Collectivités" et de "Cuisine I".

La lecture des plans d'étude des autres collèges s'avérait nécessaire afin de connaître le contexte dans lequel ces laboratoires se déroulaient, d'identifier les objectifs d'apprentissage poursuivis, le contenu abordé ainsi que les instruments utilisés pour évaluer à la fois ce contenu et ces objectifs.

L'analyse des plans d'étude a été faite pour huit (8) collèges dans le cas du cours de "Service des repas aux Collectivités" et pour six (6) collèges dans le cas de "Cuisine I". Les plans d'étude de certains collèges n'ont pas été analysés à cause des particularités de certains milieux.

Les éléments de comparaison retenus sont les suivants:

-le type de laboratoire
-le pourcentage des points accordés au laboratoire
-le moment choisi pour l'évaluation
-les responsables de l'évaluation
-les formules d'évaluation
-la présentation d'un rapport par l'étudiant.

Les résultats de cette analyse comparative (annexe 2) démontrent qu'il y a une grande diversité d'un collège à un autre; celle-ci peut s'expliquer par le fait que ces laboratoires nécessitent une organisation physique particulière et que les milieux dans lesquels se déroulent ces laboratoires (soit à l'extérieur ou à l'intérieur du collège) varient beaucoup.

L'analyse des formules d'évaluation (annexe 3) utilisées dans les différents cegeps permet de constater que les critères d'évaluation sont relativement semblables mais pratiquement tous non mesurables. Une liste de tous les critères d'évaluation utilisés dans les cegeps consultés apparaît à l'annexe 4.

2. Opérations.

Les laboratoires visés par cette recherche présentent un aspect particulier. Les étudiants sont regroupés en équipe de huit (8) à l'intérieur de laquelle chaque étudiant occupe un poste spécifique (qui comprend des tâches précises à accomplir lors du déroulement du laboratoire).

Un des objectifs du projet était de dresser la liste des activités propres à chacun de ces postes. Pour réaliser cet objectif, on a d'abord énuméré chacune des opérations et des sous-opérations qu'accomplit l'étudiant au moment des laboratoires. Pour chacune de ces opérations, on a ensuite précisé: quelles sont les connaissances requises; dans quel cours ces connaissances sont acquises et quel est l'équipement utilisé pour accomplir cette opération (annexe 5a et b)

A l'analyse de ces tableaux, il ressort que certaines opérations sont communes à tous les postes (annexe 6).

Cette description des opérations "constitue" une étape importante de cette recherche. Elle a permis : de définir les habiletés à développer chez l'étudiant; de préciser les connaissances requises de l'étudiant pour mener à bien ces opérations et, par conséquent, de modifier le contenu de la matière enseignée; enfin, de formuler les objectifs pour ces laboratoires.

3. Les objectifs.

La formulation des objectifs pour les laboratoires de "Cuisine I" et de "Service des repas" a nécessité plusieurs étapes.

Premièrement, les opérations ont été analysées pour identifier les connaissances et les habiletés qui devraient être acquises avant et durant le cours et celles qui devraient faire l'objet d'une évaluation (annexe 7).

Deuxièmement, à partir de l'analyse des opérations, les habiletés à développer chez l'étudiant sont déterminées pour chacun des postes des laboratoires.

Ces deux (2) étapes: l'analyse des opérations et la description des habiletés ont facilité la formulation des objectifs de ces laboratoires.

Les objectifs de chacun des laboratoires traités dans cette recherche, sont rédigés par poste et par ordre chronologique de déroulement du laboratoire (annexe 9).

4. Consultation auprès d'étudiants et de techniciennes en diététique.

Quelques étudiants du collège en techniques de diététique et quelques techniciennes sur le marché du travail ont été consultés afin de connaître leur opinion concernant les opérations et les objectifs formulés pour les laboratoires des cours de "Cuisine des Collectivités I" et de "Service des repas aux Collectivités".

En général, ces étudiants soulignent la mauvaise répartition des tâches entre les postes qu'occupent les étudiants pour ces laboratoires. Ces étudiants et ces techniciennes mentionnent que certaines techniques de collectivité devraient être enseignées au début de la session. Les techniciennes suggèrent également de diminuer le nombre d'étudiants par groupe de laboratoire pour créer une situation d'apprentissage semblable à celle du milieu du travail.

Suite à cette consultation, des changements pédagogiques sont apportés puisqu'une nouvelle répartition des tâches est suggérée ainsi que des périodes de laboratoire consacrées à l'enseignement des techniques de collectivités. (cf. p. 213)

5. Questionnaire.

Un questionnaire sur les laboratoires de standardisation et de production (Cuisine I) et sur les laboratoires de Service des repas aux Collectivités ont été élaborés afin de connaître le degré de satisfaction des étudiants face à ces laboratoires. Ces deux (2) ques-

tionnaires ont été administrés au début de la session hiver 1979 aux étudiants qui avaient suivi ces cours à la session précédente; 100% des étudiants du cours de "Cuisine I" et 80% des étudiants du cours de "Service des repas" ont répondu aux questionnaires. Les principaux thèmes traités dans ces questionnaires étaient:

- le contenu des laboratoires;
- le temps alloué pour les laboratoires;
- l'analyse des tâches pour chacun des postes de travail;
- le rôle du professeur;
- les connaissances requises pour effectuer ces laboratoires;
- les responsables de l'évaluation des étudiants;
- les points majeurs à évaluer;
- les échanges sur le laboratoire vécu;
- le rapport de laboratoire.

Certains thèmes ont engendré plus d'insatisfaction:

- le contenu des laboratoires dans le programme du cours de "Service des repas";
- l'analyse des tâches pour chacun des postes;
- les échanges sur le laboratoire vécu;
- l'évaluation des étudiants au laboratoire.

Certains changements sont donc suggérés pour ces laboratoires:

- les laboratoires consacrés à la visite au marché et à la publicité doivent être éliminés et remplacés par des visites de différents types de service alimentaire à l'extérieur du collège;
- une nouvelle répartition des postes et des tâches;
- des périodes de laboratoire de 3 heures ½ pour "Cuisine I" et 2 heures ½ pour "Service des repas". Cette demi-heure (½) supplémentaire permettrait de faire, en groupe, un retour sur le laboratoire vécu;
- une évaluation des étudiants comprenant une évaluation formative faite par l'étudiant responsable et une évaluation sommative faite par le professeur. Des instruments d'évaluation ont été élaborés pour chacun de ces types d'évaluation.

Les questionnaires et les résultats se trouvent à l'annexe 10.

6. Les instruments d'évaluation.

Les instruments d'évaluation ont été produits en respectant les étapes suivantes:

-bref examen de la littérature ayant trait aux différentes formes d'échelles d'évaluation;
-choix des objectifs qui pourraient faire l'objet d'une évaluation;
-formulation des énoncés;
-élaboration des grilles d'évaluation;
-consultation auprès de certains professeurs du département;
-modification de la présentation matérielle;
-production finale.

III- Evaluation

En considérant les objectifs poursuivis dans les laboratoires, les résultats obtenus aux questionnaires et ceux obtenus lors de la consultation des étudiants qui ont suivi ces cours, il ressort que deux (2) formes d'évaluation s'avèrent souhaitables: une évaluation sommative et une évaluation formative.

Actuellement, l'étudiant responsable de la production ou du service fait une évaluation sommative des autres membres de l'équipe et le professeur peut toujours rectifier cette note. Les étudiants se sentent très mal à l'aise pour faire ce genre d'évaluation. Toutefois, apprendre à évaluer les autres membres de l'équipe doit faire partie de leur formation. Afin de permettre aux étudiants responsables de participer à l'évaluation des membres de l'équipe, il est suggéré que ceux-ci évaluent, d'une façon formative, à l'aide de grilles, les autres membres (Annexe II, F6a et b, F1). Le professeur demeure responsable de l'évaluation sommative des étudiants. Des formules d'évaluation sont proposées pour faciliter cette évaluation (Annexe II, F.2, F3a, F3b, F3c, F.4, F.7, F.8, F.9, F.10, F.11, F.12)

Etant donné que les étudiants ont manifesté le désir de discuter immédiatement après le laboratoire de l'expérience vécue, il est suggéré de prévoir trente (30) minutes supplémentaires pour cette discussion. Ce feed-back pourrait porter sur le déroulement du laboratoire, les produits obtenus et les méthodes de travail. Il est aussi possible de répartir ce trente (30) minutes de la façon suivante: dix (10) minutes de la plus avant le laboratoire et vingt (20) minutes d'échange après le laboratoire. Quant à l'aménagement du temps total consacré aux laboratoires durant la session, il en sera question dans la dernière partie du rapport intitulée "Changements pédagogiques".

Comme ces laboratoires placent l'étudiant dans une situation nouvelle, tant au point de vue travail en équipe, méthodes de travail et milieu physique, il est suggéré que les étudiants du cours de cuisine n'soient évalués seulement à partir du troisième laboratoire.

LES INSTRUMENTS OU FORMULAIRES D'EVALUATION

Dans cette partie du rapport on présente les différents instruments d'évaluation qui ont été élaborés dans le cadre de cette recherche.

A- Service des repas aux Collectivités (120-321)

Evaluation faite par le professeur

a) Formulaire F7. L'étudiant responsable de la distribution est évalué en fonction de son travail avant le service: rédaction de la feuille de production et supervision du montage de la ligne de

service (11 points). Il doit aussi, une semaine après le laboratoire, présenter au professeur un rapport oral, selon un schéma vu en classe. Ce rapport est évalué sur 7 points. La note totale attribuée à ce poste est de 18 points. Il est à noter que l'étudiant responsable n'est pas évalué sur sa supervision pendant le service.

b) Formulaire F11. L'étudiant préposé à la caisse est évalué en trois (3) étapes; avant le service (détermination des prix de vente des aliments au menu du jour), pendant le service (perception de l'argent) et après le service (rédaction du rapport de caisse). La note totale attribuée à ce poste est de 13 points. Il est suggéré au professeur que la perception de l'argent et la remise de la monnaie soient évalués en observant le travail du préposé à la caisse au passage d'au moins dix (10) clients. Ces deux (2) activités sont évaluées en terme de nombre d'erreurs.

c) Formulaire F8. L'étudiant préposé au comptoir froid est évalué en trois (3) temps; avant le service (installation de l'équipement de service, dont il est responsable), pendant le service (réapprovisionnement et réorganisation des aliments sur le comptoir froid), après le service (évaluation du nombre de portions vendues). La note attribuée à ce poste est de 13 points.

d) Formulaire F9. L'étudiant préposé au service de la soupe est évalué en trois (3) temps; avant le service (installation de l'équipement de service dont il est responsable), pendant le service (techniques de service et réapprovisionnement des comptoirs dont il est responsable), après le service (évaluation du nombre de portions vendues). La note attribuée à ce poste est de 12 points. Les techniques de service sont évaluées en observant l'étudiant pendant qu'il sert au moins dix (10) clients. Ces techniques sont évaluées en terme de nombre d'erreurs.

e) Formulaire F10. L'étudiant préposé au service des mets chauds est évalué en trois (3) temps: avant le service (préparation de la table chaude), pendant le service (techniques de service et demandes de réapprovisionnement des casseroles de table chaude), après le service (évaluation du nombre de portions vendues). La note attribuée à ce poste est de 21 points. Les techniques de service sont évaluées en observant l'étudiant pendant qu'il sert au moins dix (10) clients. Ces techniques sont évaluées en terme de nombre d'erreurs.

f) Formulaire F12. L'étudiant préposé à l'entretien est évalué en fonction de l'organisation de l'aire de travail et sur la préparation de la vaisselle pour le lavage. La note attribuée à ce poste est de 9 points.

En résumé, la distribution des points est la suivante:

-responsable	: 18 points
-préposé à la caisse	: 13 points
-préposé au comptoir froid	: 17 points
-préposé au service de la soupe	: 12 points
-préposé au service des mets chauds	: 21 points*
-préposé à l'entretien	: 9 points

*La note la plus élevée est attribuée au poste de préposé au service des mets chauds. L'étudiant qui occupe ce poste doit appliquer plusieurs techniques de service.

Un formulaire de compilation des points est suggéré pour faciliter le travail des professeurs. Cf. F13.

Evaluation faite par l'étudiant responsable de la distribution

Formulaire F6a) et b). Cette évaluation est formative. Les préposés au comptoir froid, au service de la soupe, au service des mets chauds sont évalués, avant le service, en fonction de la disposition des aliments et de l'équipement de service sur les différents comptoirs. Pendant le service, l'étudiant responsable évalue la relation des étudiants avec la clientèle et, après le service, le rangement et le nettoyage des différents comptoirs. Le préposé à l'entretien est évalué en fonction de l'ordre et de la propreté du centre de lavage à la fin du laboratoire.

B- Cuisine des Collectivités I

Evaluation faite par le professeur

a) Formulaire F3a, b, c. Le chef d'équipe est évalué en fonction de son travail de planification du laboratoire dont il est responsable:

-rédaction des recettes des mets au menu du jour (26 points);
-rédaction de la commande d'aliments (16 points);
-rédaction de la fiche d'utilisation du gros équipement (12 points);
-rédaction des plans de travail (22 points).

Le chef d'équipe doit remettre au professeur, une semaine après le laboratoire dont il est responsable, un rapport écrit (14 points). Le professeur indique en classe les documents et le genre de commentaires demandés. L'évaluation du chef d'équipe se fait en terme de nombre d'erreurs. Le total de l'évaluation est de 90 points. La note est reportée sur 30 points. Le chef d'équipe n'est pas évalué en fonction de sa supervision durant le laboratoire.

b) Formulaire F4. L'étudiant responsable des coûts est évalué en fonction du calcul du coût de revient par portion de chaque mets au menu du jour, le coût total-aliment du laboratoire et les inscriptions sur la feuille de production (18 points).

c) Formulaire F2. Les exécutants sont évalués en fonction des techniques de collectivités qui doivent être appliquées pour la réalisation des recettes demandées par le chef d'équipe. Le nombre de techniques varie d'un poste à l'autre; par conséquent, la note variera d'un poste à l'autre.

Les exécutants sont aussi évalués en fonction du choix de l'équipement, la mise en portion et l'évaluation du produit fini. La méthode utilisée pour compiler les notes des exécutants est indiquée sur le formulaire F2.

Un formulaire de compilation des points est suggéré pour faciliter le travail des professeurs. Cf. F5.

Evaluation faite par le chef d'équipe

Formulaire F1. L'évaluation faite par le chef d'équipe est formative. Les exécutants sont évalués en fonction de l'appréciation des mets en cours de préparation et/ou de cuisson et en fonction des modifications apportées s'il y a lieu. L'évaluation porte aussi sur l'exécution sans aide, dans le temps prévu, de toutes les opérations inscrites au plan de travail.

IV- Changements pédagogiques

1. Service des repas aux Collectivités (120-321)

Suite aux réponses obtenues au questionnaire sur le déroulement des laboratoires du cours de Service des repas aux Collectivités, suite aux objectifs fixés et aux outils d'évaluation créés, les changements pédagogiques suivants sont suggérés:*

-1er laboratoire (2 heures) : visite de la cuisine des collectivités et rencontre avec les étudiants du cours de cuisine des collectivités I.

-2e laboratoire (2 heures) : visite à l'extérieur du Collège de différents types de distribution de repas aux collectivités.

-3e laboratoire (libre) : compensation d'heures pour le temps supplémentaire requis pour réaliser les laboratoires 7 à 14 à cause de la méthodologie.

-4e et 5e laboratoire: (4 heures) explication des différents postes pour les laboratoires de service.

-6e laboratoire (2 heures) : explication et démonstration des différentes techniques de service et simulation d'un laboratoire de service.

-7e au 14e laboratoire (20 heures) : service et vente de repas à une ligne de cafétéria mobile.

T O T A L: 30 heures de laboratoire tel que prévu au cahier collégial.

Les innovations incluses dans les laboratoires de service sont:

-Les laboratoires de service sont d'une durée de 2 heures 30 minutes. Le 30 minutes supplémentaire est réservé pour un retour sur le laboratoire vécu(discussion: professeur-étudiants).

-Les huit postes pour les laboratoires de service sont: responsable de la distribution, préposé au service de la soupe, préposé au comptoir froid, préposé au service des mets chauds, préposé à la caisse, préposé au réapprovisionnement, préposés à l'entretien I et II.

*NOTE- Plan d'étude suggéré pour les laboratoires à Annexe 12.

-Des objectifs sont fixés pour certains postes Cf. Annexe 9.

-Une liste d'opérations, sous-opérations, connaissances requises, équipement, cours requis, évaluation, est dressée pour chaque poste, Cf. Annexe 13.

-Une évaluation normative faite par le professeur cf. formulaire F7 à 12, et une évaluation formative faite par l'étudiant responsable de la distribution cf. formulaire F6a, b.

-Des suggestions, pour l'organisation des laboratoires, sont indiquées dans le plan d'étude dans le cas où l'équipe comprend six (6) ou sept (7) étudiants. Une équipe comprend au maximum huit (8) étudiants.

Les laboratoires de service comptent pour 40% de la note finale.

2. Cuisine des Collectivités I

Suite aux réponses obtenues au questionnaire sur le déroulement des laboratoires du cours de Cuisine des Collectivités I, suite aux objectifs fixés et aux outils d'évaluation créés, les changements pédagogiques suivants sont suggérés:*

-1er et 2e laboratoire: (6 heures)	démonstration et pratique de techniques de préparation et de cuisson de mets pour collectivité.
-3e laboratoire (3 heures)	: rédaction de recettes des mets au menu du jour où les étudiants seront chef d'équipe.
-4e laboratoire (2 heures)	: rédaction de la commande d'aliments par les chefs d'équipe.
-5e laboratoire (3 heures)	: rédaction de la fiche d'utilisation du gros équipement et des plans de travail par les chefs d'équipe.
-6e laboratoire (3 heures)	: rencontre individuelle des chefs d'équipe avec le professeur pour l'évaluation des documents de planification du laboratoire.
-7e au 14e laboratoire: (28 heures)	production de repas pour 65 personnes, vendus et servis par les étudiants du cours "Service des repas aux Collectivités".

T O T A L: 45 heures de laboratoire tel que prévu au cahier collégial.

*NOTE- Plan d'étude suggéré pour les laboratoires à Annexe 13.

Les innovations incluses dans les laboratoires sont:

-L'enseignement et la pratique de techniques de préparation et de cuisson de mets pour collectivités.

-La planification des laboratoires de production est effectuée seulement par le chef d'équipe.

-Les laboratoires de production:-durée de 3 heures 30 minutes: les trente (30) minutes supplémentaires sont réservées pour un retour sur le laboratoire vécu (discussion: professeur-étudiants).

-les huit (8) postes pour ces laboratoires sont: chef d'équipe, responsable des coûts, cuisinier, assistant-cuisinier, pâtissier, assistant-pâtissier, entremetier, légumier.

-des objectifs sont fixés pour certains postes, cf. annexe 9.

-une liste d'opérations, sous-opérations, connaissances requises, équipement, cours requis, évaluation, est dressée pour chaque poste, cf. annexe 14.

-une évaluation sommative est faite par le professeur, cf. formulaire F2 à F5, une évaluation formative est faite par le chef d'équipe, cf. formulaire F1.

-des suggestions pour l'organisation des laboratoires sont indiquées dans le plan d'étude dans le cas où l'équipe comprend 6 ou 7 étudiants. Une équipe comprend au maximum 8 étudiants.

-Les laboratoires de production comptent pour 100% de la note finale:
-70% exécutants,
-30% chef d'équipe.

BIBLIOGRAPHIE

DE LANDSHEERE, Introduction à la recherche en éducation ARMAND Colin, 1970.

HAMEL, Claude, Instrument de diagnostic pédagogique, D.E.G.E.C., Gouvernement du Québec, Ministère de l'Education, mai 1978.

KOTSCHEVAR, LENDALL Henry, Standards, principles and techniques in Quantity Food Production, 3e edition, Boston, Cahners Books, 1974.

MAGER, Robert F., Vers une définition des objectifs dans l'enseignement, Paris, Gauthier-Villars, 1969.

ANNEXE 1

LETTRE

COLLÈGE DE MAISONNEUVE

Montréal, le 31 août 1978

Responsable de la Coordination
départementale
Techniques de diététique

Bonjour,

Suite à l'excellente collaboration que vous avez manifestée l'an dernier au sujet du projet DGEC: "L'évaluation dans les laboratoires de pratique collective en techniques de diététique", nous requérons de nouveau votre collaboration pour mener à bien cette recherche. Une première étape du projet consiste en la cueillette des syllabus utilisés dans les autres cégeps.

Auriez-vous l'obligeance de nous faire parvenir, par le courrier, les syllabus suivants:

1978 - 79 Service des repas aux collectivités
1978 - 79 Cuisine des collectivités I

Serait-il aussi possible d'inclure les instruments d'évaluation utilisés dans ces cours.

Merci de votre bienveillante attention,

Louise Boulay
Responsable projet DGEC

Danielle Petit
Responsable projet DGEC

Du

ANNEXE 2

ANALYSE DES PLANS D'ETUDE

Analyse des plans d'étude de différents CEGEP

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)

CEGEP	LABORATOIRE NOTES	TEMPS D'EVALUATION	RESPONSABLE DE L'EVALUATION	FORMULAIRE D'EVALUATION	RAPPORT
Maisonneuve	6 laboratoires de préparation (informations théoriques) 8 laboratoires de service à une ligne de cafétéria de la cuisine de collectivités TDI: 40%	Dernier laboratoire de la session (discussion en groupe)	Etudiant responsable évalue les exécutants Professeur évalue l'étudiant responsable Professeur revise l'évaluation des exécutants	Formulaire 10 Formulaire 10 Formulaire 10	Oral
Limoilou	Service à la cafétéria du Cegep 4 semaines: 25%	Une semaine après les 4 laboratoires, évaluation sur le travail effectué à la cafétéria	Professeur évalue tous les étudiants	Formulaire 6	–
Trois-Rivières	Service combiné à Cuisine !	–	Etudiant responsable évalue les 4 exécutants Professeur évalue la responsable	Formulaire 9 Formulaire 8	–
St-Hyacinthe	Aucun laboratoire visites à l'extérieur 50%	–	–	–	Rapports des visites

Analyse des plans d'étude de différents CEGEP

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)

CEGEP	LABORATOIRE NOTES	TEMPS D'EVALUATION	RESPONSABLE DE L'EVALUATION	FORMULAIRE D'EVALUATION	RAPPORT
Rimouski	Visites: 5 Laboratoires pratiques: 1) Différents types de service de table 2) Expérience de standardisation 3) Laboratoire contrôle des portions 4) Visites de différents services alimentaires Laboratoire d'observation: .Service centralisé 60%	–	–	–	–
Chicoutimi	Pas de laboratoire pratique Montage audio-visuel sur la description du fonctionnement d'un service alimentaire: 50%	–	–	–	–
Rivières du Loup	Laboratoire? 20% Aucune description	–	–	–	–
John Abbot	Travaux basés sur le contrôle des coûts: 35%	–	–	–	–

Analyse des plans d'étude de différents CEGEP

CUISINE I (120-531)

CEGEP	STANDARDISATION	PRODUCTION	TEMPS D'EVALUATION (PRODUCTION)	RESPONSABLE D'EVALUATION (PRODUCTION)	FORMULAIRE D'EVALUATION (PRODUCTION)	RAPPORT (PRODUCTION)
Maisonneuve	3 laboratoires: Aucune formule: Travail en laboratoire 5% Rapport écrit 10%	8 laboratoires: Planification 20% 3 laboratoires: Préparation de repas (60 personnes), dans une cuisine de collectivités au collège 8 laboratoires: 40% Equipe de 8 étudiants	Dernier laboratoire de la session (Forme: discussion de groupe)	Chef d'équipe et Assistant évaluent les exécutants Professeur évalue chef et assistant Professeur revise l'évaluation des exécutants	Formulaire 1 Formulaire 2	Ecrit fait par chef et assistant: 10%
Limoilou	Pas de standardisation	Equipe de 8 à 12 étudiants responsable de 50% des notes (Planification des laboratoires, surveillances en lab., rapport, 4 lab.) Préparation des repas (50 clients) dans cuisine de collectivités 8 laboratoires: 50%	30 minutes à la fin du laboratoire discussion par le professeur 20 minutes en théorie, retour sur les laboratoires par les responsables	Equipe responsable évalue les exécutants Professeur évalue l'équipe responsable Professeur revise l'évaluation des exécutants	Formulaire 3 Formulaire 4a et 4b	Ecrit fait par l'équipe responsable

Analyse des plans d'étude de différents CEGEP

CUISINE I (120-531)

CEGEP	STANDARDISATION	PRODUCTION	TEMPS D'EVALUATION (PRODUCTION)	RESPONSABLE D'EVALUATION (PRODUCTION)	FORMULAIRE D'EVALUATION (PRODUCTION)	RAPPORT (PRODUCTION)
Trois-Rivières N.B.: Etudiants font le service	3 laboratoires de standardisation 15% Professeur évalue les étudiantes Rapport de laboratoire (Fiche recette). 5%	1 laboratoire planification 20% 6 laboratoires de préparation d'aliments dans un service alimentaire scolaire 20% Responsable ou assistant un laboratoire: 15% Equipe de 8	15 minutes de laïus par la responsable 15 minutes après avec le professeur et la responsable	Responsables évaluent les exécutants Professeur évalue les responsables	Formulaire 7 Formulaire 8	Rapport écrit 15%
St-Hyacinthe	2 laboratoires	Equipe de 6: Production à la cafétéria du collège 4 laboratoires Responsable ?	–	Etudiant responsable évalue les exécutants avec le professeur	Pas de formulaire. Ci-Joint critères feuille numéro 11	–
Rimouski	Une séance de standardisation dans le cours de service	Exécution de repas pour collectivités en milieu de stages Un responsable 20% Exécutant 10%	–	–	–	Rapport 30%

Analyse des plans d'étude de différents CEGEP

CUISINE I (120-531)

CEGEP	STANDARDISATION	PRODUCTION	TEMPS D'EVALUATION (PRODUCTION)	RESPONSABLE D'EVALUATION (PRODUCTION)	FORMULAIRE D'EVALUATION (PRODUCTION)	RAPPORT (PRODUCTION)
John Abbot	Aucune	Laboratoire structuré selon les types de préparations culinaires Chaque séance comprend une démonstration et une préparation d'un type d'aliment en grande quantité	–	–	–	–

ANNEXE 3

FORMULAIRES D'EVALUATION, DEJA UTILISES DANS DES COLLEGES.

CEGEP MAISONNEUVE

FORMULAIRE 1

EVALUATION DU TRAVAIL EN LABORATOIRE

NOM DE L'ETUDIANT _____ GROUPE _____

Date du laboratoire													
Poste occupé													
Tenue professionnelle (5pts) - apparence personnelle - ponctualité													
Techniques de travail (25pts) - connaissances des techniques - dextérité - jugement													
Présentation des mets (5 pts) - respect de l'horaire - apparence													

FORMULAIRE 2 CEGEP MAISONNEUVE

EVALUATION DU CHEF D'EQUIPE ET DE L'ASSISTANT

CHEF D'EQUIPE AU LABORATOIRE

COURS 120-531

Nom de l'étudiant

	Date du laboratoire				
	Poste occupé				
	Planification				
10 pts	- menu - recettes et commandes - contrôle des marchandises				
10 pts	- plan de travail				
	Déroulement du laboratoire				
5 pts	- organisation et coordination du travail				
10 pts	**Rapport du laboratoire**				
	Evaluation du personnel				

POSTE OCCUPE: FORMULAIRE 3

CEGEP LIMOILOU

EVALUATION DES ETUDIANTS EN PRODUCTION

NOM DE L'ETUDIANT:

DATE

	NUL	INSUFFISANT	FAIBLE	BON	SUPERIEUR	EXCELLENT	
ORGANISATION DU TRAVAIL	0	3	6	9	12	15	
SALUBRITE	0	3	6	9	12	15	
TECHNIQUES DE MANIPULATION	0	3	6	9	12	15	
UTILISATION ET ENTRETIEN DES APPAREILS ET DES LIEUX	0	3	6	9	12	15	
CALCUL DU COÛT/ RECETTE	0	3	6	9	12	15	
CALCUL DU RENDEMENT	0	3	6	9	12	15	
EVALUATION DU PRODUIT FINAL	0	2	4	6	8	10	

100

FORMULAIRE 4a.

CEGEP LIMOILOU

EVALUATION DU CHEF D'EQUIPE

NOM DE L'ETUDIANT:

	NUL	INSUFFISANT	FAIBLE	BON	SUPERIEUR	EXCELLENT	DATE
CHOIX DE L'EXPERIMENTATION	0	3	6	9	12	15	
COMMANDES	0	3	6	9	12	15	
ANALYSE DE TÂCHES	0	3	6	9	12	15	
PLANIFICATION & UTILISATION DE L'EQUIPEMENT	0	2	4	6	8	10	
SUPERVISION	0	3	6	9	12	15	
EVALUATION DU PERSONNEL	0	3	6	9	12	15	
RAPPORT FINAL	0	3	6	9	12	15	

100

MODULES I ET II

Evaluation équipe responsable

Noms: _____ Date _____

_____

METS PRODUITS			COMMENTAIRES
A Travail avant le laboratoire	Rédiger commande Répartir les tâches Critères évaluation produits Critère évaluation personnel Calcul coût	5 pts 5 pts 10 pts 10 pts 10 pts 40 pts	
B Travail pendant le laboratoire	**Supervision du personnel** Production Distribution Nettoyage Evaluation produits Evaluation personnel	5 pts 5 pts 5 pts 5 pts 10 pts 30 pts	
C Travail après le laboratoire	Rapport Contenu Forme Présentation	15 pts 10 pts 5 pts 30 pts	
	Total:	100 pts	

MODULE III

Evaluation équipe responsable

Noms:_____ Date_____

_____

METS PRODUITS			COMMENTAIRES
A Travail avant le laboratoire	Planifier menu	10 pts	
	Rédiger commande	5 pts	
	Répartir les tâches	5 pts	
	Critères évaluation produits	5 pts	
	Critères évaluation personnel	5 pts	
	Calcul coût revient	5 pts	
	Calcul coût vente	5 pts	
		30 pts	
B Travail pendant le laboratoire	Supervision personnel		
	Production	5 pts	
	Distribution	5 pts	
	Nettoyage	5 pts	
	Evaluation produits	5 pts	
	Evaluation personnel	10 pts	
		30 pts	
C Travail après le laboratoire	Rapport		
	Contenu	15 pts	
	Forme	10 pts	
	Présentation	5 pts	
		30 pts	
	Total:	100 pts	

FORMULAIRE 5

CEGEP LIMOILOU

Nom de l'étudiant: _____

Formule d'évaluation Cours 120-603

			Travail			Personnalité			
	Thème	Date	Technique de manipulation	Présentation des produits finis		Initiative	Ponctualité	Participation active aux labos	Propreté & ordre
1-									
2-									
3-									
4-									
5-									
6-									
7-									
8-									
9-									
10-									
11-									
12-									

FORMULAIRE 6

CEGEP LIMOILOU

EVALUATION DU SERVICE A LA CAFETERIA

CRITERES	NUL	INSUFFISANT	FAIBLE	BON	TRES BON	EXCELLENT
1. TENUE: port du filet propreté personne	0	0	5	1	2	3
2. FACON DE SERVIR	3	3	5	6	7	8
3. CAPACITE DE PREVOIR	0	1	2	3	4	5
4. MAINTIEN APPARENCE comptoir chaud et froid	0	2	3	4	5	6
5. RELATIONS CLIENTS PERSONNEL	0	0	5	1	2	3

25

NOM DE L'ETUDIANT:

TOTAL:

FORMULAIRE 7

CEGEP DE TROIS-RIVIERES — TECHNIQUES DE DIETETIQUE

120-623 — (1-3-3)

Cuisine des collectivités

Appréciation du travail des étudiantes

NOMS	Application des techniques culinaires 5	Dextérité 5	Utilisation efficace du temps & de l'équipement 5	Ordre au travail. Rangement de l'outillage 5	Qualité du produit obtenu 5	Ponctualité, apparence, hygiène personnelle 5	Assurance, initiative 5	Intérêt, enthousiasme, coopération 5	Entente avec le personnel 5	Attitude professionnelle 5	TOTAL 50
GROUPE A:											
ALLAIRE Céline											
ALLARD Thérèse											
BELLERIVE France											
BOISVERT Lucie											
BOLDUC Marie											
COTE Doris											
DIONNE Christ.											
DOLBEC Lucie											
FOURNIER Joanne											
GAGNON Elaine											
GIRARD Monique											
GLEASON Peggy											

FORMULAIRE 8

CEGEP DE TROIS-RIVIERES

TECHNIQUES DE DIETETIQUE

120-623

(1-3-3)

Cuisine des collectivités

Evaluation des postes de responsabilité

NOMS	Habileté à organiser le travail /3	Habileté à diriger et coordonner le travail /3	Utilisation efficace du temps et de l'équipement /3	Habileté à déléguer /3	Habileté à contrôler /3	Ponctualité, apparence, hygiène personnelle /1	Assurance, initiative /1	Intérêt, enthousiasme /1	Habileté à évaluer le personnel /1	Attitude professionnelle /1	TOTAL /20
GROUPE A											
BARIL, Louise											
BEAULIEU, Diane											
BERTRAND Suzanne											
BLANCHETTE Lina											
BONENFANT Carol											
BOUCHER Martine											
BRONSARD Francine											
CAILLE F. Hélène											
COTE Guylène											
DENONCOURT Marie											
DESHAIES Lise											
GELINAS Lucie											
GODIN Danielle											
MARINEAU Sylvie											

FORMULAIRE 9

CEGEP DE TROIS-RIVIERES — TECHNIQUES DE DIETETIQUE

120-623 — (1-3-3)

Cuisine des collectivités

Appréciation du travail des serveuses

NOMS	Ponctualité, Apparence personnelle, Hygiène. 5	Intérêt, Enthousiasme, Coopération. 5	Assurance, Initiative. 5	Ordre au travail, Rangement, Outillage. 5	Dextérité 5	Attitude professionnelle. 5	TOTAL 30
ALLAIRE, Céline							
BELLERIVE, France							
BOISVERT, Lucie							
BOISVERT, Sylvie							
BOLDUC, Marie							
COTE, Doris							
DIONNE, Christine							
DOLBEC, Lucie							
FOREST, Lucie							
FOURNIER, Joanne							
GAGNON, Elaine							
GIRARD, Monique							
GLEASON, Peggy							
HENRY, Suzanne							
LACOURSIERE, Line							
LANGLOIS, Danielle							
LEVASSEUR, Diane							
MARECHAL, Claire							
MILLER, Aline							
MORISSETTE, Sylvie							
PRATTE, Jacqueline							
PROULX, Claudine							
ROY, Danielle							

FORMULAIRE 10

CEGEP MAISONNEUVE

EVALUATION DU TRAVAIL EN LABORATOIRE

Nom de l'étudiant

Groupe :

Date du laboratoire								
Poste occupé								
Tenue professionnelle (5 pts)								
- tenue vestimentaire								
- ponctualité								
Techniques de travail (25 pts)								
- respect de l'horaire								
- organisation de l'aire de travail								
- évaluation des restes et rangement ou rapport								
- application des techniques de service								
Responsable de la caisse								
- établissement des prix								
- rapidité								
- rapport de caisse								
- organisation de l'aire de travail								
- rangement								

FORMULAIRE 11

CEGEP ST-HYACINTHE

Aucun formulaire d'évaluation

Enumérations des critères évalués

Techniques de travail	20 pts
Esprit d'équipe	5 pts
Hygiène	10 pts
Ponctualité et présence	5 pts
Travaux présentés	40 pts
Produits obtenus	20 pts

ANNEXE 4

CRITERES D'EVALUATION

C U I S I N E I (120-531)

POSTE DE RESPONSABLE

Enumération des critères d'évaluation
apparaissant sur les formules d'évaluation
des différents CEGEP

Planification:
- .Menu
- .Recettes et commandes
- .Contrôle des marchandises
- .Plan de travail
- .Choix de l'expérimentation
- .Planification et utilisation de l'équipement
- .Habileté à organiser le travail
- .Utilisation efficace du temps

Durant le laboratoire:
- .Organisation et coordination du travail
- .Supervision
- .Habileté à diriger et coordonner le travail
- .Habileté à déléguer
- .Habileté à coordonner

Rapport du laboratoire

Evaluation du personnel:
- .Habileté à évaluer le personnel

Ethique professionnelle:
- .Attitude professionnelle
- .Ponctualité
- .Apparence
- .Hygiène personnelle

Comportement:
- .Assurance
- .Intérêt
- .Enthousiasme

C U I S I N E I (120-531)

POSTE D'EXECUTANT

Énumération des critères d'évaluation
apparaissant sur les formules d'évaluation
des différents CEGEP

Ethique professionnelle:
- .Tenue vestimentaire
- .Apparence personnelle
- .Ponctualité
- .Hygiène personnelle
- .Attitude professionnelle

Techniques de travail:
- .Application des techniques culinaires
- .Connaissances des techniques
- .Dextérité
- .Ordre au travail
- .Organisation du travail
- .Techniques de manipulation
- .Utilisation et entretien des appareils et des lieux
- .Utilisation efficace du temps

Présentation des mets:
- .Respect de l'horaire
- .Apparence
- .Évaluation du produit final
- .Qualité du produit obtenu

Salubrité

Calcul du coût/recette:
- .Calcul du rendement

Entretien:
- .Rangement de l'outillage

Comportement:
- .Assurance
- .Initiative
- .Intérêt, enthousiasme
- .Coopération
- .Entente avec le personnel
- .Jugement

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)

Enumération des critères d'évaluation
apparaissant sur les formules d'évaluation
des différants CEGEP

Ethique professionnelle:
- .Tenue vestimentaire
- .Ponctualité
- .Hygiène
- .Propreté
- .Apparence personnelle
- .Attitude professionnelle

Techniques de travail:
- .Façon de servir
- .Ordre au travail
- .Respect de l'horaire
- .Organisation de l'aire de travail
- .Evaluation des restes
- .Outillage
- .Dextérité
- .Application des techniques de service

Comportement:
- .Capacité de prévoir
- .Relations avec les clients, avec le personnel
- .Intérêt
- .Enthousiasme
- .Assurance
- .Initiative
- .Coopération

Entretien:
- .Maintien de l'apparence du comptoir chaud et froid
- .Rangement

Poste de caissière:
- .Etablissement des prix de vente
- .Rapidité

Rapport:
- .Laboratoire
- .Caisse

ANNEXE 5a)

OPERATIONS

CUISINE I

(120-531)

C H E F D ' E Q U I P E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Analyser le menu du jour.	1.1 Lire le menu du jour. 1.2 Vérifier l'agencement des couleurs, saveurs, formes, textures. 1.3 Vérifier la répétition des modes de cuisson. 1.4 Faire les rectifications appropriées en tenant compte du cycle de menus. 1.5 Faire approuver par le professeur.	Techniques de correction de menu.		Service des repas	
2. Choisir des recettes selon le menu du jour.	2.1 Chercher des recettes dans les livres de cuisine de collectivités, les ficher. 2.2 Sélectionner les recettes du menu du jour selon les ingrédients, la méthode, le coût et l'équipement disponible. 2.3 Déterminer le nombre de portions pour chaque item au menu du jour.	Techniques d'évaluation de recettes. Techniques culinaires variées. Guide du nombre de portions.		Techniques culinaires Cuisine I.	

CHEF D'EQUIPE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
3. Rédiger les recettes du menu du jour.	3.1 Utiliser la fiche standard de recettes. 3.2 Inscrire les quantités et les ingrédients par ordre d'utilisation. 3.3 Détailler la méthode en relation avec les ingrédients. 3.4 Compléter l'en-tête de la recette.	Techniques de rédaction de recettes pour cuisine de collectivités.		Cuisine I	
4. Présenter les recettes au professeur pour fin de discussions.	4.1 Discuter et justifier les recettes. 4.2 Faire les ajustements nécessaires au ingrédients, à la méthode et à l'en-tête.	Techniques de rédaction de recettes pour cuisine de collectivités.		Cuisine I	
5. Rédiger les recettes corrigées en 2 copies.	5.1 Remettre la veille du laboratoire, les recettes appropriées au exécutants. 5.2 Déposer la veille du laboratoire, la série de recettes dans la cuisine des collectivités.				

C H E F D ' E Q U I P E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
6. Faire la commande d'aliments et d'équipement particulier.	6.1 Faire la compilation des ingrédients des recettes. 6.2 Transformer les totaux de chaque ingrédient en unité d'achat. 6.3 Rédiger la commande sur les feuilles appropriées.	Procédures pour la compilation. Rédaction de commande.		Cuisine I Cuisine I	
7. Rédiger la fiche d'utilisation du gros équipement.	7.1 Déterminer l'utilisation des pièces d'équipement selon les recettes. 7.2 Coordonner le temps d'utilisation de chaque pièce d'équipement. 7.3 Rectifier, s'il y a lieu sur les fiches de recettes, l'équipement à utiliser.	Identification et fonctionnement du gros équipement.		Cuisine I	
8. Rédiger les plans de travail pour tous les postes de production ainsi que celui du chef d'équipe et de son assistant.	8.1 Déterminer pour chaque poste, les opérations à exécuter et le temps alloué à chacune de ces opérations. 8.2 Remettre le matin du laboratoire, le plan de travail à chaque exécutant.	Rédaction de plans de travail.		Service des repas	

CHEF D'EQUIPE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
9. Faire le schéma de la table chaude.	9.1 Déterminer l'emplacement de chaque plat sur la table chaude.	Présentation et service des mets.		Service des repas	
10. Présenter au professeur la commande, la fiche d'utilisation du gros équipement, les plans de travail et le schéma de la table chaude, pour fin de discussions.	10.1 Discuter et justifier les documents présentés. 10.2 Faire les ajustements nécessaires.				
11. Vérifier la commande la veille du laboratoire.	11.1 Mesurer, peser, compter tous les ingrédients commandés pour le laboratoire. 11.2 Déposer sur un chariot les aliments non périssables et placer au réfrigérateur ou au congélateur selon le cas les aliments périssables.	Techniques de poids et de mesure.	Balance.		
12. Assurer la coordination du laboratoire.	12.1 Observer le travail des étudiants.	Techniques culinaires variées, adoptées à la collectivité. Fonctionnement des appareils.		Techniques culinaires Cuisine I Aménagement	

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	12.2 S'assurer que les plans de travail et les recettes soient respectés. 12.3 Modifier au besoin les plans de travail et les recettes. 12.4 Répondre aux questions des étudiants. 12.5 Corriger les mauvaises techniques de travail des étudiants. 12.6 Réajuster les temps d'utilisation au besoin.	Techniques culinaires variées, adaptées à la collectivité.		Techniques culinaires Cuisine I	
13. Evaluer les mets.	13.1 Goûter le produit pendant la préparation et goûter le produit final. 13.2 Comparer le produit aux critères d'un produit standard. 13.3 Rectifier ou substituer au besoin, le produit.	Techniques de dégustation et d'évaluation des produits. Techniques culinaires. Modes de récupération d'une recette.		Techniques culinaires Techniques culinaires	
14. Rencontrer l'étudiante responsable du service.	14.1 Remettre et expliquer la feuille de production. 14.2 Discuter le schéma de la table chaude.	Rédaction et compréhension de la feuille de production.		Service des repas	

C H E F D E Q U I P E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	14.3 Discuter du choix des ustensiles de service.	Grosseur des portions.		Service des repas	
	14.4 Déguster les mets.	Techniques de dégustation et d'évaluation.		Techniques culinaires	
	14.5 Indiquer où sont entreposés tous les mets à servir.	Lieux d'entreposage.		Salubrité	
15. Vérifier la propreté générale du laboratoire.	15.1 Vérifier la propreté des places de travail. 15.2 Vérifier la propreté du gros équipement.	Techniques d'entretien.		Aménagement	
16. Evaluer avec l'étudiant responsable du service, la popularité des mets servis.	16.1 Récupérer et analyser la feuille de production. 16.2 Discuter des retours de plateaux.	Analyse des commentaires inscrits sur la feuille de production.		Service des repas Cuisine I	
17. Rédiger le rapport de laboratoire et le remettre au professeur.	17.1 Inclure les documents qui ont servis à la planification et à l'exécution du laboratoire.	Rédaction de rapport.			
	17.2 Inclure l'évaluation de chaque étudiant.	Evaluation du personnel.		Personnel. Cuisine I	

C H E F D ' E Q U I P E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	17.3 Remettre ses commentaires personnels sur le déroulement du laboratoire.	Rédaction d'un compte-rendu.		Cuisine I	

A S S I S T A N T C H E F D ' E Q U I P E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Ecrire la veille du laboratoire le menu sur le tableau d'affichage.		Français orthographe.		Français	
2. Calculer le coût total "aliment" du laboratoire.	2.1 Remplir les fiches appropriées. 2.2 Calculer le coût de chaque ingrédient des recettes. 2.3 Calculer le coût total de la recette et déterminer le prix de revient par portion. 2.4 Additionner le coût de chaque recette pour déterminer le coût total "aliment" du laboratoire. 2.5 Comparer le coût total "aliment" du laboratoire avec le coût total "aliment" du laboratoire calculé par le technicien à partir de la commande.	Méthode de calcul du prix de revient.		Mathématiques Cuisine I	

A S S I S T A N T C H E F D ' E Q U I P E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
3. Remplir la feuille de production.	3.1 Indiquer pour chaque plat au menu le nombre réel de portions, la grosseur d'une portion et le prix de revient par portion.	Rédaction de la feuille de production.		Cuisine I	
	3.2 Additionner au coût total "aliment" du laboratoire le coût des standards et des divers pour déterminer le coût total du laboratoire.	Arithmétique.		Cuisine I Mathématiques	
4. Participer à l'entretien du laboratoire.	4.1 Laver le petit équipement.	Techniques d'entretien.	Lave-vaiselle. Evier.	Aménagement	
	4.2 Nettoyer le gros équipement s'il y a lieu.			Aménagement	
	4.3 Ranger les ingrédients aux endroits d'entreposage prévus.	Lieux d'entreposage		Salubrité	

ITEMS AU MENU PREPARES PAR LE PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
A. Dessert genre pâtisserie.					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.				
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires.	
2. Préparer la base de la pâtisserie.	2.1 Préparer la pâte à tarte ou le gâteau ou la base de biscuits.	Techniques de préparation des pâtisserie pour collectivités.	Malaxeur.	Techniques culinaires. Cuisine I. Aménagement.	
	2.2 Evaluer la consistance du produit et réajuster au besoin.	Techniques de préparation des pâtisserie pour collectivités.			
	2.3 Diviser dans les moules appropriés.				
	2.4 Cuire au four s'il y a lieu.		Four à convection.		
	2.5 Etendre la pâte à tarte.				
3. Préparer la garniture.	3.1 Préparer la garniture à tarte ou la crème pâtissière ou les fruits.	Techniques de pâtisserie et/ou techniques de préparation des fruits pour collectivités.	C.C.V. Malaxeur. Ronds tubulaires. Plaques.	Techniques culinaires. Aménagement. Cuisine I.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	3.2 Evaluer le produit et réajuster au besoin. 3.3 Déposer sur la base déjà cuite ou non cuite. 3.4 Cuire au four s'il y a lieu.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation.		Techniques culinaires	
4. Préparer la glace ou la décoration.	4.1 Faire le glaçage ou glace ou décoration (meringue, sirop). 4.2 Etendre sur la base de garniture. 4.3 Décorer. 4.4 Cuire s'il y a lieu.	Techniques de préparation des pâtisseries pour collectivités.	Malaxeur. C.C.V. Plaques. Ronds tubulaires. Four à convection.	Techniques culinaires Aménagement. Cuisine I.	
5. Diviser en portions.	5.1 Mettre en portions individuelles dans les plats indiqués sur la recette.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
6. Calculer le rendement.	6.1 Compter le nombre de portions. 6.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel.			Cuisine I.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	6.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe.	Techniques de portionnement.			
7. Evaluer le produit fini.	7.1 Déguster le produit fini. 7.2 Rectifier au besoin.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation.		Techniques culinaires.	
8. Nettoyer la place de travail et l'équipement.	8.1 Nettoyer la place de travail. 8.2 Nettoyer le petit équipement. 8.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien.	Lave vaisselle. Plaques. Ronds tubulaires. Four à convection. Malaxeur. C.C.V.	Techniques culinaires. Aménagement.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
5. Faire le café					
1. Faire le café.	1.1 Chauffer l'eau dans l'urne à café.	Techniques d'aménagement. Techniques de poids et mesure.	Urne à café.	Aménagement.	
	1.2 Peser le café.		Balance.		
	1.3 Filtrer le café.				
	1.4 Enlever la mouture.				
	1.5 Garder le café chaud.				

ITEMS AU MENU PREPARES PAR L'ASSISTANT PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
A. Dessert: (pouding, crème, gelée, salade de fruits).					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.			Techniques culinaires.	
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.		
2. Préparer le pouding, crème ou gelée, bavarois.	2.1 Faire la préparation de base.	Techniques de préparation des desserts à base de lait pour collectivités.	C.C.V. Malaxeur. Plaques.	Techniques culinaires. Cuisine I.	
	2.2 Fouetter la crème ou les blancs d'oeufs s'il y a lieu.				
	2.3 Incorporer au mélange de base.				
OU					
3. Préparer le dessert à base de fruits.	3.1 Laver et couper les fruits.	Techniques de préparation des fruits.	Couteau du chef.	Techniques culinaires. Cuisine I.	
	3.2 Ouvrir les boîtes de conserve s'il y a lieu.		Ouvre-boîte.	Aménagement.	
	3.3 Préparer le dessert à base de fruits.	Techniques de préparation des fruits.			

ITEMS AU MENU PREPARES PAR L'ASSISTANT PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
4. Evaluer les mets.	4.1 Juger de la qualité du dessert par rapport au standard établi. 4.2 Rectifier au besoin.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation. Techniques culinaires variées.		Techniques culinaires.	
5. Mettre en portions et décorer.	5.1 Diviser en portions individuelles dans le plat indiqué sur la recette. 5.2 Décorer individuellement.	Techniques de mise en portions. Techniques culinaires.		Cuisine I. Techniques culinaires.	
6. Calculer le rendement.	6.1 Compter le nombre de portions. 6.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel. 6.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
7. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	7.1 Nettoyer la place de travail. 7.2 Nettoyer le petit équipement. 7.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle. C.C.V. Malaxeur. Plaques.	Techniques culinaires. Aménagement.	

ITEMS AU MENU PREPARES PAR L'ASSISTANT PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
B. Biscuits					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.				
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techriques culinaires	
2. Faire la pâte à biscuits.	2.1 Faire la préparation de base.	Techniques de préparation des pâtisseries pour collectivités.	Malaxeur.	Techniques culinaires Cuisine I.	
	2.2 Réfrigérer s'il y a lieu.				
3. Cuire les biscuits.	3.1 Mettre en portions.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
	3.2 Cuire.	Techniques de cuisson des pâtisseries pour collectivités.	Four à convection.		
	3.3 Servir avec les desserts types crème, gelée ou fruits.				
4. Calculer le rendement.	4.1 Compter le nombre de portions.	Techniques de mise en portions.			
	4.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel.			Cuisine I.	
	4.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe.				

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
5. Nettoyer la place de travail et l'équipement.	5.1 Nettoyer la place de travail. 5.2 Nettoyer le petit équipement. 5.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle. Malaxeur. Four à convection.	Techniques culinaires. Aménagement.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Mets principal (viandes entières, volailles, poissons)					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.				
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires	
2. Préparer les viandes entières ou les poissons ou les volailles pour la cuisson.	2.1 Allumer l'équipement approprié.	Techniques de manipulation du gros équipement.	Four cuisinière. Plaques. Ronds tubulaires.	Aménagement.	
	2.2 Préparer les légumes si nécessaire (laver, couper, peser).	Techniques de préparation préliminaires des légumes pour collectivités.	Couteau du chef.	Techniques culinaires. Cuisine I	
	2.3 Faire les préparations préliminaires de la viande: nettoyer, trancher, enfariner et sauter.	Techniques de préparation et de cuisson des viandes et poissons et volailles pour collectivités.	Plaques chauffantes. Tranchoir. Ronds tubulaires.	Techniques culinaires Cuisine I	
3. Cuire les viandes entières/poissons.	3.1 Choisir la bonne casserole de cuisson.	Techniques de collectivités.		Cuisine I.	
	3.2 Respecter et vérifier le temps de cuisson.	Techniques de cuisson des viandes/poissons/volailles pour collectivités.	Four de la cuisinière.	Techniques culinaires. Aménagement. Cuisine I.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	3.4 Laisser reposer avant de dépecer s'il y a lieu.	Techniques de cuisson des viandes pour collectivités.		Techniques culinaires. Cuisine I	
4. Préparer la sauce ou l'accompagnement.	4.1 Faire le roux. 4.2 Ajouter les liquides et les épices. 4.3 Préparer les accompagnements.	Techniques de fonds de cuisson pour collectivités.	Plaques chauffantes.	Techniques culinaires. Cuisine I	
5. Evaluer le mets et la sauce s'il y a lieu.	5.1 Juger de la qualité de la sauce selon les standards établis. 5.2 Rectifier au besoin.	Techniques de dégustation. Techniques d'évaluation. Techniques culinaires variées.		Techniques culinaires.	
6. Déterminer le nombre de portions.	6.1 Diviser la viande en portions égales dans les casseroles de service. 6.2 Mettre la sauce dans les casseroles de service.	Techniques de mise en portions. Choix des casseroles de service.		Cuisine I	
7. Calculer le rendement.	7.1 Compter ou peser le nombre de portions. 7.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel.	Arithmétique. Poids et mesures.		Mathématiques. Techniques culinaires.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	7.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe. 7.4 Rectifier le rendement de la recette au besoin.				
8. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	8.1 Nettoyer la place de travail. 8.2 Nettoyer le petit équipement. 8.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien.	Plaques chauffantes. Four cuisinière. Ronds tubulaires.	Techniques culinaires Aménagement.	
B. Légume chaud simple: légumes congelés ou légumes en conserve.					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire. 1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesures.	Balance	Techniques culinaires	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
2. Préparer les légumes.	2.1 Décongeler partiellement les légumes congelés.	Techniques de préparation.		Cuisine I	
	2.2 Ouvrir les boîtes en conserve.	Préliminaires des légumes pour collectivités.	Ouvre-boîte.	Aménagement.	
3. Cuire les légumes.	3.1 Choisir les casseroles appropriées.	Techniques de collectivités.		Aménagement. Cuisine I.	
	3.2 Cuire les légumes congelés.	Techniques de cuisson des légumes pour collectivités.	Autoclave.	Aménagement. Cuisine I	
	3.3 Réchauffer les légumes en conserve.	Idem.	Plaques.	Aménagement. Techniques culinaires.	
4. Assaisonner les légumes.	4.1 Préparer le beurre assaisonné.	Techniques culinaires.	Plaques. Ronds tubulaires.	Techniques culinaires.	
5. Evaluer le légume simple.	5.1 Juger de la qualité du légume selon les standards établis.	Techniques de dégustation. Techniques d'évaluation.		Techniques culinaires.	
	5.2 Rectifier au besoin.	Techniques culinaires variées.			

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
6. Déterminer le nombre de portions et le rendement.	6.1 Peser une portion. 6.2 Peser les casseroles de légumes. 6.3 Calculer le nombre de portions.	Techniques de mise en portion. Poids et mesures.		Cuisine I.	
7. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	7.1 Nettoyer la place de travail. 7.2 Nettoyer le petit équipement. 7.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien. Idem. Idem.	Lave-vaisselle. Autoclave. Plaques chauffantes. Ronds tubulaires.	Techniques culinaires. Aménagement. Aménagement.	
C. Portionnement du jus. 1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Aller chercher la boîte de jus.				
2. Mettre en portions le jus.	2.1 Ouvrir la boîte de jus. 2.2 Mettre en portions dans les verres. 2.3 Réfrigérer.	Techniques de mise en portion.		Cuisine I.	

CENTRE DE DOCUMENTATION
DU SECTEUR PLANIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
3. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	3.1 Nettoyer la place de travail. 3.2 Nettoyer le petit équipement.	Techniques d'entretien.		Techniques culinaires.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
A. Mets principal: -à base de pâtes alimentaires. -à base de viande. -à base de poisson. -à base d'oeufs.					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.				
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires.	
2. Préparer la viande ou le poisson.	2.1 Parer et nettoyer la viande.	Techniques des viandes.	Couteau du chef.	Techniques culinaires.	
	2.2 Mettre en cubes, tranches ou morceaux; hacher la viande.		Hachoir.		
	2.3 Enfariner, battre la viande ou le poisson.				
3. Préparer les légumes.	3.1 Laver et peler les légumes.	Techniques de préparation préliminaire des légumes pour collectivités.	Couteau du chef.	Techniques culinaires. Aménagement. Cuisine I	
	3.2 Couper les légumes.		Coupe-légumes.	Aménagement.	
	3.3 Peser les légumes.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
4. Faire le mets principal.	4.1 Saisir la viande ou le poisson.	Techniques de collectivités. Techniques de cuisson des viandes et poissons et volailles pour collectivités.	Plaques chauffantes. C.C.V.	Techniques culinaires. Cuisine I. Aménagement.	
	4.2 Ajouter le liquide de cuisson ou la sauce.				
	4.3 Assaisonner.	Techniques d'assaisonnement.	Autoclave.	Techniques culinaires.	
	4.4 Faire cuire.	Techniques de cuisson des viandes et poissons et volailles pour collectivités.	Four cuisinière. Four connection. C.C.V. Friteuse.	Cuisine I.	
5. Cuire les pâtes alimentaires.		Techniques de cuisson des pâtes alimentaires pour collectivités.	C.C.V. Plaques. Autoclave.	Techniques culinaires. Aménagement. Cuisine I.	
6. Cuire les mets à base d'oeufs.	6.1 Préparer les oeufs.		Plaques chauffantes.	Techniques culinaires.	
	6.2 Ajouter les autres ingrédients et les assaisonnements.	Techniques de cuisson des oeufs pour collectivités.	Four.	Cuisine I.	
	6.3 Cuire.				

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
7. Evaluer le mets préparé.	7.1 Juger de la qualité des mets selon les standards établis. 7.2 Rectifier au besoin.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation. Techniques culinaires variées.		Techniques culinaires.	
8. Mettre en portions.	8.1 Diviser en portions égales entre les casseroles de service. 8.2 Indiquer par un trait les portions d'une casserole. 8.3 Peser une portion. 8.4 Peser la casserole. 8.5 Calculer le nombre de portions.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
9. Calculer le rendement.	9.1 Compter ou peser le nombre de portions. 9.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel. 9.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
10. Nettoyer la place de service, le petit équipement et le gros équipement.	10.1 Nettoyer la place de travail. 10.2 Nettoyer le petit équipement. 10.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien.	Lave vaisselle. Plaques. C.C.V. Autoclave. Ronds tubulaires.	Techniques culinaires Aménagement. Techniques culinaires Aménagement.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
B. Féculent:					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.				
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires.	
2. Préparer le féculent.	2.1 Laver les pommes de terre.	Techniques de préparation préliminaire des légumes pour collectivités.	Coupe-frites.	Techniques culinaires. Cuisine I.	
	2.2 Couper les pommes de terre s'il y a lieu.		Coupe-légumes.		
3. Cuire le féculent.	3.1 Cuire dans la pièce d'équipement adéquat.	Techniques de cuisson des légumes pour collectivités.	Autoclave. Plaques chauffantes. Friteuse.	Aménagement. Techniques culinaires. Cuisine I.	
	3.2 Assaisonner.		C.C.V.	Techniques culinaires. Aménagement. Cuisine I.	
4. Evaluer le féculent.	4.1 Juger de la qualité du féculent selon les standards établis.	Techniques de dégustation.		Techniques culinaires.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	4.2 Rectifier au besoin.	Techniques culinaires variées.			
5. Mettre en portions le féculent.	5.1 Diviser dans les casseroles de table chaude. 5.2 Indiquer la grosseur de la portion par l'ustensile de service. 5.3 Peser une portion. 5.4 Peser la casserole. 5. Calculer le nombre de portions.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
6. Calculer le rendement.	6.1 Compter ou peser le nombre de portions. 6.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel. 6.3 Transmettre les modifications à l'assistant-chef d'équipe.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
7. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	7.1 Nettoyer la place de travail.	Techniques d'entretien.		Techniques culinaires	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	7.2 Nettoyer le petit équipement.		Lave-vaisselle.	Aménagement.	
	7.3 Nettoyer le gros équipement.		Autoclave. Plaques. Friteuse. C.C.V. Malaxeur. Coupe-frites. Coupe-légumes.	Aménagement.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
A. Soupe: (bouillon, consommé, soupe bouillon et pâte, bouillon et légume, soupe crème).					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.	Techniques de poids et mesure.		Techniques culinaires.	
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.		Balance.		
2. Préparer les ingrédients qui entrent dans la recette s'il y a lieu.	2.1 Laver et peler les légumes.	Techniques de préparations préliminaires des légumes pour collectivités.		Techniques culinaires. Cuisine I.	
	2.2 Couper les légumes.		Coupe-légumes. Couteau du chef.	Aménagement.	
	2.3 Peser les légumes.	Techniques de poids et mesure.	Balance.		
	2.4 Mettre en purée.	Techniques de préparations préliminaires des légumes pour collectivités.	Mélangeur.		
	2.5 (Faire les croûtons s'il y a lieu).		Cuisinière.		

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
3. Faire la soupe.	3.1 Préparer le bouillon ou la sauce.	Techniques de fonds de cuisson pour collectivités.	C.C.V.	Cuisine I. Aménagement.	
	3.2 Ajouter les pâtes alimentaires ou les légumes.	Techniques de cuisson des pâtes pour collectivités. Techniques de cuisson des légumes pour collectivités.	Idem. Idem.	Techniques culinaires.	
4. Evaluer la soupe.	4.1 Juger de la qualité de la soupe selon les standards établis.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation.			
	4.2 Rectifier au besoin.	Techniques culinaires variées.		Techniques culinaires.	
5. Mettre en portions la soupe.	5.1 Diviser en parties égales la soupe dans les deux réchauds.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
	5.2 Mettre les croûtons dans un bol s'il y a lieu.				
6. Calculer le rendement.	6.1 Compter le nombre de portions.				
	6.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
	6.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe.				

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
7. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	7.1 Nettoyer la place de travail.	Techniques d'entretien.		Techniques culinaires	
	7.2 Nettoyer le petit équipement.	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle.	Aménagement.	
	7.3 Nettoyer le gros équipement.		Coupe-légumes. C.C.V. Autoclave.		

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
N. Salade-vinaigrette: Salade de feuillus et légumes et salade de chou.					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire. 1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires.	
2. Préparer les légumes pour la salade.	2.1 Nettoyer les légumes (laver, tremper, égoutter). 2.2 Couper, déchiqueter, trancher, effilocher, râper les légumes. 2.3 Réfrigérer.	Techniques de préparation des légumes pour collectivités.	Coupe-frites. Couteau du chef. Coupe-légumes.	Techniques culinaires. Cuisine I. Aménagement.	
3. Préparer la vinaigrette.	3.1 Mesurer les ingrédients. 3.2 Faire l'émulsion. 3.3 Réfrigérer.	Techniques de poids et mesure. Techniques des corps gras.		Techniques culinaires.	
4. Assembler la salade.	4.1 Mêler les ingrédients. 4.2 Ajouter la vinaigrette s'il y a lieu.	Techniques des salades pour collectivités.		Techniques culinaires.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
5. Evaluer la salade et la vinaigrette.	5.1 Juger de la qualité de la salade selon les standards établis. 5.2 Rectifier au besoin.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation. Techniques culinaires variées.		Techniques culinaires	
6. Mettre en portions la salade et la vinaigrette.	6.1 Décider avec le chef d'équipe du contenant approprié. 6.2 Mettre en portions individuelles selon la grosseur indiquée sur la recette. 6.3 Mettre la vinaigrette dans le contenant à condiments.	Techniques de présentation des mets. Techniques de mise en portions.		Cuisine I. Cuisine I.	
7. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	7.1 Nettoyer la place de travail. 7.2 Nettoyer le petit équipement. 7.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien.	Coupe-frites. Coupe-légumes.	Techniques culinaires Aménagement.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
C. Légumes chauds cuisinés (légumes en sauce, légumes gratinés, légumes en purée, légumes assaisonnés).					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.			Techniques culinaires	
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.		
2. Préparer les légumes.	2.1 Nettoyer les légumes frais.	Techniques de préparation des légumes pour collectivités.		Cuisine I.	
	2.2 Couper les légumes frais.		Couteau du chef. Coupe-légumes.	Techniques culinaires. Aménagement.	
	2.3 Décongeler partiellement les légumes congelés.				
	2.4 Ouvrir les boîtes des légumes en conserve.		Ouvre-boîte commercial.		
3. Cuire les légumes.	3.1 Choisir les casseroles appropriées.	Techniques de collectivités.		Aménagement. Cuisine I.	
	3.2 Cuire les légumes frais.	Techniques de cuisson des légumes.	Autoclave. Plaques.		

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	3.3 Cuire les légumes congelés.	Techniques de cuisson des légumes pour collectivités.	Autoclave.	Aménagement. Cuisine I.	
	3.4 Réchauffer les légumes en conserve.		Ronds tubulaires. Plaques.	Techniques culinaires.	
4. Préparer la garniture.	4.1 Préparer la sauce ou le bouillon.	Techniques de préparation des sauces pour collectivités.	Plaques.	Cuisine I. Aménagement.	
	4.2 Préparer les assaisonnements.		Coupe-légumes.	Techniques culinaires.	
	4.3 Préparer le gratin.	Techniques de cuisson du fromage en collectivités.			
5. Assembler et cuire le légume apprêté.	5.1 Choisir la casserole appropriée de service.	Techniques de collectivités.		Aménagement. Cuisine I.	
	5.2 Ajouter la garniture aux légumes.			Techniques culinaires.	
	5.3 Cuire le légume apprêté.	Techniques de cuisson des légumes pour collectivité.	Friteuse. Four de la cuisinière. Plaques.		
	5.4 Mettre en purée.	Techniques de préparation des légumes pour collectivités.	Malaxeur.		

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
6. Evaluer le légume cuisiné.	6.1 Juger de la qualité du légume cuisiné selon les standards établis. 6.2 Rectifier au besoin.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation. Techniques culinaires variées.		Techniques culinaires.	
7. Mettre en portions le légume cuisiné.	7.1 Indiquer par un trait les portions d'une casserole. 7.2 Peser une portion. 7.3 Peser les casseroles. 7.4 Calculer le nombre de portions.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
8. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	8.1 Nettoyer la place de travail. 8.2 Nettoyer le petit équipement. 8.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien.	Lave vaisselle. Coupe-légumes. Ouvre-boîte. Autoclave. Plaques. Ronds tubulaires. Friteuse. Malaxeur.	Techniques culinaires. Aménagement	

ANNEXE 5b)

OPERATIONS

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES

(120-321)

RESPONSABLE DU SERVICE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Rencontrer le chef d'équipe de la production.	1.1 Lire la feuille de production. 1.2 S'informer du contenu des recettes. 1.3 Se renseigner où sont entreposés tous les mets.	Interprétation de la feuille de production. Présentation et service des mets. Présentation et service des mets. Techniques de dégustation. Conservation des mets préparés.		Service des repas	
2. Compléter la feuille de production.	2.1 Avant le service: Choisir et inscrire les ustensiles de service appropriés. 2.2 Inscrire les aliments standard. 2.3 Vérifier les prix de vente des aliments calculés par la caissière. 2.4 Après le service: Inscrire les restes et le nombre de portions vendues. 2.5 Calculer les recettes selon le nombre de portions vendues.	Service des mets et petit équipement approprié. Liste des aliments standard. Etablissement des prix de vente. Rédaction de la feuille de production.		Service des repas Aménagement Service des repas Service des repas Service des repas	

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	2.6 Inscrire le revenu de la caisse.	Rédaction de la feuille de production.		Service des repas	
	2.7 Inscrire les profits ou pertes.	Rédaction de la feuille de production.			
	2.8 Inscrire à l'endos de la feuille de production, les commentaires sur le retour des plateaux. Remettre la feuille de production complétée: a) à la technicienne b) au chef d'équipe de production c) garder une copie pour le rapport oral.	Evaluation des restes.		Service des repas	
3. Vérifier la présence et la tenue vestimentaire des étudiants aux laboratoires.	3.1 Vérifier la tenue vestimentaire et en aviser les étudiants au besoin.	Règlement du département pour les laboratoires.		Tous	
	3.2 Vérifier si chaque étudiant occupe le poste assigné.	Postes de service.		Service des repas	
	3,3 Réaménager les tâches s'il y a lieu.	Postes de service.		Service des repas	
4. Vérifier le montage de la ligne de cafétéria.	4.1 Vérifier l'emplacement et l'enlignement des chariots à la ligne de service.	Montage de l'équipement de service.	Tous les chariots utilisés pour le service des repas	Service des repas	

RESPONSABLE DU SERVICE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
5. Vérifier la tableau du menu du jour.	5.1 Vérifier le menu du jour et les prix.	Calcul des prix de vente.		Service des repas	
6. Indiquer les ustensiles de service aux étudiants concernés et le contenu des recettes.		Petit équipement.		Aménagement	
7. Vérifier le travail des étudiants au montage de la ligne de service.	7.1 Vérifier la présentation des aliments à chaque comptoir de service.	Techniques de Marketing.		Service des repas	
	7.2 Vérifier si chaque étudiant est à son poste et prêt à servir.	Postes de service.		Service des repas	
8. Faire entrer les clients à l'heure prévue.	8.1 S'assurer que l'horaire prévu est respecté.	Délai pour l'heure du service.		Service des repas	
	8.2 Ouvrir la porte d'entrée de la cafétéria.	Délai pour l'heure du service.		Service des repas	
9. Superviser le service à la ligne de service.	9.1 Vérifier si chaque étudiant assure un service rapide, continu et courtois.	Techniques de service.		Service des repas	

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	9.2 Réapprovisionner la table chaude. 9.3 Règler les différents problèmes qui peuvent survenir.	Manipulation des casseroles.		Service des repas	
10. Aviser, au moment opportun, l'étudiant de quitter la ligne de service pour accomplir des tâches à l'entretien.		Opérations de chaque poste du service et de l'entretien		Service des repas	
11. Décider avec le professeur du moment de fermeture de la cafétéria.	11.1 Vers la fin du service aviser les clients des aliments disponibles. 11.2 Entrer le tableau du menu du jour. 11.3 Fermer la porte de la cafétéria.	Délai du laboratoire.		Service des repas	
12. Superviser l'entretien	12.1 S'assurer que tous les chariots sont entrés, rangés et nettoyés. 12.2 S'assurer que les étudiants participent à l'entretien	Techniques d'entretien. Poste de l'entretien.	Tous les chariots de service.	Service des repas	

RESPONSABLE DU SERVICE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
13. Vérifier la propreté et l'ordre du laboratoire lors du départ des étudiants.		Techniques d'entretien.		Aménagement Service des repas	
14. Présenter oralement au professeur un bilan détaillé du déroulement du laboratoire (une semaine après le laboratoire).		Evaluation de situation et du personnel.		Service des repas	

PREPOSE AU COMPTOIR FROID

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Participer au montage de la ligne de service	1.1 Enligner les comptoirs de service.		Comptoir froid pour le service	Aménagement	
	1.2 Mettre les freins et les pare-éclaboussures.	Montage de l'équipement de service.			
	1.3 Mettre la glissière à plateaux.				
	1.4 Vérifier si le comptoir froid est branché.				
	1.5 Nettoyer le comptoir froid.	Techniques d'entretien.			
2. Dresser le comptoir froid selon la disposition établie.	2.1 Disposer des berlingots de lait, des jus, des fruits frais, des desserts, des salades et du beurre sur le comptoir froid.	Principes de marketing.		Service des repas	
	2.2 Déposer sous le comptoir tout-usage des plateaux contenant des desserts et des salades pour accélérer le réapprovisionnement du comptoir froid.				
3. Compter le nombre total de portions de chaque item pour le comptoir froid.		Arithmétique.		Mathématiques	

PREPOSE AU COMPTOIR FROID

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
4. Assurer un service continu et rapide à la clientèle.	4.1 Réapprovisionner le comptoir froid de façon à faciliter le service. 4.2 Réapprovisionner le comptoir de l'urne à café et le chariot à condiments. 4.3 Réapprovisionner le chariot à ustensiles.	Techniques de réapprovisionnement.		Service des repas	
5. Promouvoir les ventes.	5.1 Maintenir les comptoirs attrayants et propres. 5.2 Disposer les aliments de façon à inciter le client à acheter. 5.3 Etre courtois et répondre aux questions des clients.	Techniques d'entretien. Principes de marketing. Principes de marketing.		Aménagement Service des repas Service des repas	
6. Participer à l'entretien.	6.1 Exécuter les tâches à l'entretien selon les directives du professeur (Cf.: Poste d'entretien).	Techniques d'entretien.		Aménagement Service des repas	
7. Compter les portions non-vendues pour chaque item au comptoir froid.	7.1 Transmettre les résultats à la responsable du service.	Arithmétique.		Mathématiques.	

PREPOSE AU COMPTOIR FROID

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
8. Garder ou jeter les restes selon les directives de la responsable.	8.1 Transférer dans un contenant approprié s'il y a lieu.	Manipulation d'aliments.		Techniques culinaires	
	8.2 Identifier le contenant.	Etiquetage.			
	8.3 Dater le contenant.	Etiquetage.		Service des repas	
	8.4 Entreposer aux endroits appropriés.	Lieux d'entreposage.		Service des repas	
9. Participer au rangement des chariots.	9.1 Débrancher le chariot dans le jardin intérieur.	Techniques d'entretien.			
	9.2 Enlever la glissière à plateaux.				
	9.3 Entrer le chariot dans la cuisine.			Aménagement	
	9.4 Ranger le chariot à l'endroit prévu dans la cuisine.				
	9.5 Nettoyer le chariot froid.		Chariot froid.		
	9.6 Brancher dans la cuisine le chariot froid.				

PREPOSE A LA SOUPE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Participer au montage de la ligne de service.	1.1 Enligner les comptoirs de service. 1.2 Mettre les freins. 1.3 Installer la glissière à plateaux. 1.4 Nettoyer le comptoir tout-usage. 1.5 Installer le réchaud à soupe sur le comptoir tout-usage. 1.6 Verser dans le réchaud à soupe une petite quantité d'eau. 1.7 Brancher le réchaud à soupe.	Montage de l'équipement de service.	Comptoir tout-usage Réchaud à soupe	Service des repas	
2. Nettoyer les tables du jardin intérieur.		Techniques d'entretien.		Service des repas	
3. Dresser le comptoir tout-usage selon la disposition établie.	3.1 Compter les petits pains et les bols à soupe. 3.2 Disposer les petits pains, des assiettes à pains et des bols à soupe sur le comptoir tout-usage et le contenant à croûtons s'il y a lieu.	Arithmétique. Principes de marketing.		Mathématiques Service des repas.	

PREPOSE A LA SOUPE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	3.3 Déposer sous le chariot tout-usage le surplus de petits pains.				
4. Dresser le comptoir de l'urne à café.	4.1 Compter les sachets de thé et les godets de lait. 4.2 Déposer sur le comptoir de l'urne à café, les sachets de sucre et de thé, les godets de lait, les verres mono-usage. 4.3 Placer le comptoir de l'urne à café à la ligne de service.	Arithmétique. Montage du comptoir de l'urne à café. Montage de la ligne de service. Montage de la ligne de cafétéria.		Mathématiques Service des repas Service des repas	
5. Mettre le contenant à soupe dans le réchaud à soupe.	5.1 Se procurer les ustensiles de service appropriés.	Identification de l'équipement.	Réchaud à soupe.	Aménagement	
6. Assurer un service continu et rapide à la clientèle.	6.1 Servir selon la demande une portion standard de soupe. 6.2 Ajouter à la soupe des croûtons s'il y a lieu. 6.3 Réapprovisionner le comptoir en pain. 6.4 Brasser la soupe.	Techniques de service.		Service des repas	

PREPOSE A LA SOUPE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
7. Promouvoir les ventes.	7.1 Maintenir le comptoir tout-usage attrayant et propre. 7.2 Offrir au client la soupe du jour. 7.3 Etre courtois et répondre aux questions des clients.	Techniques d'entretien. Principes de marketing.		Aménagement Service des repas	
8. Participer à l'entretien.	8.1 Exécuter les tâches à l'entretien selon les directives du professeur (Cf.: Poste de l'entretien).	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle	Aménagement Service des repas	
9. Compter les portions non-vendues.	9.1 Compter les sachets de thé, les godets de lait, les petits pains et les bols à soupe. 9.2 Mesurer la quantité de café et de soupe qui restent pour en déterminer le nombre de portions non-vendues. 9.3 Transmettre les résultats à la responsable du service.	Arithmétique. Techniques de mesure.		Mathématiques Techniques culinaires	

PRÉPOSÉ A LA SOUPE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
10. Garder ou jeter les restes selon les directives du professeur.	10.1 Transférer dans un contenant approprié s'il y a lieu.	Manipulation d'aliments.		Techniques culinaires	
	10.2 Identifier le contenant.	Etiquetage.		Service des repas	
	10.4 Entreposer aux endroits appropriés.	Lieux d'entreposage.		Service des repas	
11. Participer au rangement des chariots.	11.1 Débrancher le réchaud à soupe.	Techniques d'entretien.	Chariot tout-usage	Aménagement	
	11.2 Nettoyer et ranger le réchaud à soupe.		Réchaud à soupe		
	11.3 Enlever la glissière à plateau.				
	11.4 Entrer les chariots dans la cuisine.				
	11.5 Ranger les chariots à l'endroit prévu dans la cuisine.				
	11.6 Nettoyer les chariots.		Urne à café.	Aménagement	
	11.7 Nettoyer l'urne à café.				

CAISSIERE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Etablir le prix de vente des aliments au menu.	1.1 Calculer les prix de vente des aliments à partir du prix de revient inscrit sur la feuille de production. 1.2 Inscrire sur la feuille de production les prix de vente de tous les aliments au menu. Faire approuver les prix de vente par l'étudiant responsable du service et par le professeur. 1.3 Inscrire les prix de vente sur le tableau du menu du jour.	Calcul des prix de vente. Arithmétique.		Mathématiques Service des repas	
2. Vérifier le fond de caisse en présence du professeur.	2.1 Compter le fond de caisse. 2.2 Remplir le bordereau de la feuille de caisse.	Arithmétique. Rédaction d'un bordereau.		Mathématiques Service des repas	
3. Placer le tableau du menu du jour à l'entrée de la cafétéria.					

C A I S S I E R E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
4. Dresser le comptoir de la caisse.	4.1 Amener le comptoir de la caisse à la ligne de cafétéria. 4.2 Installer la calculatrice.	Montage de la ligne de service.	Comptoir de caisse. Calculatrice.	Service des repas	
5. Associer les prix de vente aux aliments.	5.1 Identifier les aliments étalés à la ligne de cafétéria. 5.2 Apprendre par coeur le prix de chaque aliment.	Préparations culinaires variées.		Techniques culinaires	
6. Assurer un service continu et rapide à la clientèle.	6.1 Calculer le montant total de chaque plateau. 6.2 Indiquer le prix total au client. 6.3 Percevoir l'argent. 6.4 Remettre la monnaie s'il y a lieu. 6.5 Quitter son poste lorsque tous les comptoirs de service sont vides et que l'urne à café est entrée dans la cuisine.	Arithnétique. Arithmétique.	Calculatrice.	Mathématiques Mathématiques.	
7. Entrer le comptoir de la caisse dans la cuisine.					

CAISSIERE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
8 Faire le rapport de caisse en présence du professeur.	8.1 Compter l'argent en caisse. 8.2 Remplir la feuille de caisse. 8.3 Remettre la feuille de caisse à l'étudiant responsable du service. 8.4 Remettre l'argent au professeur.	Arithmétique. Arithmétique.	Calculatrice.	Mathématiques Mathématiques	
9. Participer à l'entretien.	9.1 Exécuter les tâches de l'entretien selon les directives du professeur.	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle	Aménagement Service des repas	
10. Ranger le tableau du menu du jour.	10.1 Enlever et ranger les lettres et chiffres du menu du jour.				
11. Nettoyer le comptoir de la caisse.		Techniques d'entretien.	Comptoir de la caisse.	Aménagement	

PREPOSE AU SERVICE DES METS CHAUDS

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS EVALUATION
1. Participer au montage de la ligne de service.	1.1 Enligner les comptoirs de service. 1.2 Mettre les freins. 1.3 Installer la glissière à plateaux. 1.4 Nettoyer la table chaude. 1.5 Mettre environ 2 pouces d'eau dans les puits. 1.6 Brancher la table chaude. 1.7 Ouvrir les commutateurs des puits au degré de chaleur le plus élevé.	Montage de l'équipement de service.	Table chaude.	Aménagement Service des repas
2. Dresser le chariot à condiments.	2.1 Placer le comptoir à condiment à la ligne de service. 2.2 Remplir les pots à eau de glace et d'eau. 2.3 Remplir le plat à condiments selon le menu. 2.4 Disposer les pots à eau, les condiments et des serviettes de table sur le chariot approprié.	Montage de l'équipement de service.	Chariot à condiments.	Aménagement Service des repas
3. Dresser le chariot à plateaux et à ustensiles.	3.1 Mettre les paniers à ustensiles dans le chariot à plateaux et à ustensiles.	Montage de l'équipement de service.	Chariot à plateaux	Aménagement

PREPOSE AU SERVICE DES METS CHAUDS

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	3.2 Placer le chariot à la ligne de service.				
4. Demander à l'étudiant responsable du service: les mets à servir et où les placer, la grosseur des portions et les ustensiles de service.		Préparations culinaires variées. Petit équipement.		Techniques culinaires Aménagement	
5. Dresser la table chaude.	5.1 Sortir les ustensiles nécessaires pour le service.	Petit équipement.		Aménagement	
	5.2 Sortir et compter les assiettes.	Arithmétique.		Mathématiques.	
	5.3 Placer les casseroles de service dans les puits de la table chaude.	Montage de la table chaude.		Service des repas	
6. Assurer un service continu et rapide à la clientèle.	6.1 Demander au client ce qu'il désire.	Techniques de service.		Service des repas	
	6.2 Préparer l'assiette en commençant par le mets principal suivi du féculent et des légumes.	Techniques de service.			
	6.3 Respecter les portions standard.				

PREPOSE AU SERVICE DES METS CHAUDS

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
7. Promouvoir les ventes.	7.1 Maintenir la table chaude propre et attrayante. 7.2 Etre courtois et répondre aux questions des clients.	Techniques d'entretien. Principes de marketing.		Aménagement Service des repas	
8. Compter les portions non-vendues.	8.1 Compter le nombre de portions non-vendues de chaque mets servi. 8.2 Transmettre les résultats à la responsable du service.	Arithmétique.		Mathématiques.	
9. Garder ou jeter les restes selon les directives du professeur.	9.1 Transférer dans un contenant approprié s'il y a lieu. 9.2 Identifier le contenant. 9.3 Dater le contenant. 9.4 Entreposer aux endroits appropriés.	Manipulation d'aliments. Etiquetage. Lieux d'entreposage.		Techniques culinaires	
10. Participer au rangement des chariots.	10.1 Débrancher la table chaude.	Techniques d'entretien.	Table chaude.	Aménagement	

PREPOSE AU SERVICE DES METS CHAUDS

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	10.2 Enlever la glissière à plateaux.			Aménagement	
	10.3 Entrer et nettoyer la table chaude dans la cuisine.		Table chaude.		
	10.4 Entrer et nettoyer le chariot à condiments.				
	10.5 Aider au nettoyage de l'urne à café.		Urne à café.		
11. Participer à l'entretien.	11.1 Exécuter les tâches de l'entretien selon les directives du professeur (Cf.: Poste de l'entretien).	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle	Aménagement Service des repas	

PREPOSE A L'ENTRETIEN

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Organiser l'aire de travail.	1.1 Préparer les éviers et un bain de trempage pour les ustensiles.	Techniques d'entretien.		Aménagement	
	1.2 Dresser un chariot près des éviers pour débarrasser les plateaux sales.		Chariot.	Aménagement	
2. Cuire les pommes de terre frites s'il y a lieu.	2.1 Cuire les pommes de terre au moment approprié pour assurer un service continu à la ligne de cafétéria.	Friture.	Friteuse.		
	2.2 Eteindre et nettoyer la surface de la friteuse.	Techniques d'entretien.	Friteuse.	Aménagement	
3. Aller chercher les plateaux sales.	3.1 Retirer les plateaux sales du chariot placé dans le jardin intérieur.				
	3.2 Ramasser les plateaux sales sur les tables s'il y a lieu.				
4. Nettoyer les plateaux sales.	4.1 Vider les plateaux.			Aménagement	
	4.2 Empiler la vaisselle sale et les ustensiles dans les paniers appropriés.	Techniques pour débarrasser les plateaux.		Service des repas	
	4.3 Laver les plateaux.			Aménagement	

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	4.4 Empiler sur le distributeur à plateaux.		Chariot à plateaux.	Aménagement	
5. Laver la vaisselle et les ustensiles.	5.1 Rincer à l'eau chaude avec le gicleur. 5.2 Passer les paniers au lave-vaisselle. 5.3 Vider les paniers après le lavage. 5.4 Empiler et ranger vaisselle et ustensiles propres aux endroits appropriés.	Techniques de lavage de la vaisselle.	Lave-vaisselle.	Aménagement	
6. Nettoyer les casseroles et ustensiles de service.	6.1 Laver les casseroles et ustensiles dans l'évier. 6.2 Rincer à l'eau chaude à l'aide du gicleur. 6.3 Essuyer. 6.4 Ranger aux endroits appropriés.	Techniques de lavage.		Aménagement	
7. Nettoyer l'aire de travail.	7.1 Vider et nettoyer les éviers. 7.2 Nettoyer le lave-vaisselle.	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle.	Aménagement	

CENTRE DE DOCUMENTATION
DU SECTEUR PLANIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION

PREPOSE A L'ENTRETIEN

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	7.3 Nettoyer le chariot utilisé pour débarrasser les plateaux.		Chariot.	Aménagement	
	7.4 Entrer et ranger dans la cuisine le chariot à plateaux sales.		Chariot.	Aménagement	

ANNEXE 6

OPERATIONS COMMUNES

OPERATIONS COMMUNES DES POSTES D'EXECUTANT

CUISINE I

1) Lecture du plan de travail et de la recette.
2) Cueillette des ingrédients: Techniques de poids et mesures.
3) Préparation d'une ou des recette(s): Techniques culinaires: adaptation à la collectivités.
4) Cuisson des aliments: Techniques culinaires adaptées à la collectivité.
5) Evaluation des mets: Techniques d'évaluation et de dégustation.
6) Mise en portions.
7) Calcul du rendement des recettes.
8) Entretien: Gros et petit équipement, place de travail.
9) Manipulation du gros équipement.
10) Corriger les recettes et le plan de travail.

CHEF D'EQUIPE

Planification:
- -menu
- -recette
- -commande
- -plan de travail
- -utilisation d'équipement
- -schéma de la table chaude

Pendant le laboratoire:
- -coordonner le déroulement du laboratoire
- -évaluation des mets
- -rencontre avec l'étudiant responsable du service

Après le laboratoire:
- -rapport écrit

ASSISTANT CHEF D'EQUIPE

- -écrire le menu du jour
- -coût des recettes et du laboratoire
- -feuille de production
- -entretien

OPERATIONS COMMUNES DES PREPOSES AU SERVICE

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES

1) Montage de la ligne de service (organisation de l'aire de travail).

2) Dresser le comptoir.

3) Service rapide et continu (Techniques de service).

4) Promouvoir les ventes (courtoisie et propreté).

5) Compter les portions vendues.

6) Rangement des restes s'il y a lieu.

7) Rangement et entretien des chariots.

8) Entretien.

POSTES QUI DEMANDENT UNE EVALUATION PARTICULIERE

. Responsable du service: -feuille de production
-grosseur des portions, ustensiles de service
-supervision
-rapport

. Caissière (opérations 1, 2, 3, 7, 8):
-prix de vente
-rapport de caisse

. Entretien (opération 1): -débarras
-lavage de vaisselle
-nettoyage de l'équipement utilisé
-nettoyage de la place de travail

ANNEXE 7

ANALYSE DES OPERATIONS

CUISINE I (120-531)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
1) Choisir des recettes selon le menu du jour Déterminer le nombre de portions pour chaque mets	Chef d'équipe	Nouveau	Indiquer la documentation disponible Indiquer les portions.	Evaluer le choix des recettes Nombre de portions (première rencontre)	Pour obtenir des mets qui correspondent au menu et s'assurer du nombre de portions prévues
2) Rédiger les recettes au menu du jour	Chef d'équipe	Nouveau	Techniques de rédaction de recette pour collectivités	Les fiches recettes (première rencontre)	Pour éviter des erreurs au laboratoire Pour avoir des commandes exactes
3) Faire la commande d'aliments et d'équipement particulier	Chef d'équipe	Nouveau	Procédures de compilation Procédures de rédaction	La commande (deuxième rencontre)	Pour avoir tous les aliments nécessaires au laboratoire Pour assurer l'autofinancement
4) Rédiger la fiche d'utilisation du gros équipement	Chef d'équipe	Nouveau	Procédures à suivre pour rédiger la fiche	Fiche d'utilisation de l'équipement (deuxième rencontre)	Pour avoir une utilisation rationnelle de l'équipement
5) Rédiger les plans de travail pour tous les postes	Chef d'équipe	Connaissances acquises en service des repas	Façon de rédiger le plan de travail pour les besoins spécifiques de la cuisine des collectivités	Les plans de travail (deuxième rencontre)	Pour coordonner le déroulement du laboratoire dans le temps prévu

CUISINE I (120-531)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
6) Assurer la coordination du laboratoire	Chef d'équipe	Nouveau	Méthode pour coordonner	Amener l'étudiant à être capable de diriger les exécutants de façon à obtenir des mets vendables dans un temps donné (?) (formatif)	Appeler à faire cette coordination Diriger du personnel
7) Rédiger un rapport de laboratoire	Chef d'équipe		Contenu: Recettes corrigées Commentaires sur le déroulement du laboratoire Evaluation des mets Evaluation du personnel	Le rapport: Si les documents demandés sont annexés Commentaires sur le déroulement	Habileté à rédiger un rapport Habileté à évaluer du personnel Habileté à recueillir des données pour compléter un rapport Habileté à résumer une situation vécue

CUISINE I (120-531)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
1) Calculer le coût total aliment du laboratoire	Assistant chef d'équipe	Nouveau	Procédures à suivre	Comparaison entre le coût total aliment calculé par la technicienne et celui calculé par l'assistant chef d'équipe	Assurer l'auto-financement Etablir le coût de revient par portion Habileté et importance de calculer les coûts de recettes
2) Remplir la feuille de production	Assistant chef d'équipe	Nouveau	Procédures à suivre	Prêt à temps Contenu	Feuille utilisée par le cours de service

CUISINE I (120-531)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
1) Préparer des viandes ou poissons pour la cuisson	Cuisinier Assistant cuisinier	Connaissances acquises en Tech.culinaires, sans lacune	–	–	–
2) Cuire les viandes ou poissons ou mets en casseroles	Cuisinier Assistant Cuisinier	Connaissances acquises en Tech.culinaires Lacune: Choix des casseroles	Les casseroles à utiliser Techniques de méthode de cuisson en grande quantité	Casseroles choisies	Pour obtenir un produit conforme aux standards établis Pour éviter une manipulation inutile
		Lacune: Temps de cuisson	Respecter et vérifier le temps de cuisson Ajuster s'il y a lieu le temps de cuisson	Les résultats du produit Produit prêt à temps	Pour obtenir un produit parfaitement rentable et prêt à temps
3) Préparer les légumes	Cuisinier Assistant Cuisinier Légumier	Connaissances acquises en Tech.culinaires Lacune: dextérité vitesse manipulation de grandes quantités	Techniques de préparation des légumes en grande quantité (outil, espace de travail)	Techniques de manipulation -dextérité -vitesse	Rendement plus efficace Marché du travail: -à faire -à enseigner
4) Cuire les légumes	Cuisinier Assistant Cuisinier Légumier	Connaissances acquises en Tech.culinaires, aménagement Document pour vérifier Lacune: temps de cuisson dans l'autoclave	Ajustement du temps de cuisson pour l'autoclave au laboratoire	Produit fini à temps	Pour obtenir un produit rentable à temps

CUISINE I (120-531)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
5) Préparer les desserts	Pâtissier Assistant pâtissier	Connaissances acquises en Tech.culinaires, aménagement Lacune: Techniques particulières à la préparation des desserts en grande quantité	Les techniques	Les techniques Le produit fini à temps	Rendement plus efficace Produit vendable à temps Pour obtenir la grosseur de portion et le rendement estimé
		Choix des casseroles	Les casseroles utilisées	Casseroles choisies	
6) Evaluer les mets durant la préparation	Tous les postes exécutants	Connaissances acquises en Tech.culinaires Lacune: Ne vérifie pas la qualité du produit durant la préparation	Inciter les étudiants à se référer à leurs notes de Techniques culinaires	Qualité du produit au cours de la préparation	Pour obtenir un produit vendable qui répond aux standards de qualité
		Ne sait pas comment rectifier au besoin			
		Ne se réfère pas aux standards de qualité établis	Durant les premiers laboratoires, le professeur montre à l'étudiant comment évaluer et rectifier s'il y a lieu	4 derniers laboratoires: Evaluer les techniques utilisées pour rectifier	

CUISINE I (120-531)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
7) Déterminer le nombre de portions et le rendement des mets préparés	Tous les postes exécutants	Connaissances nouvelles	Les techniques de mise en portions		Pour obtenir la grosseur de portion prévue dans la recette
			Techniques de mise en casseroles de service		
			Techniques de mise en plats		Pour obtenir des portions égales
			Calcul du rendement d'une recette		Pour indiquer sur la feuille de production:
					Le nombre de portions préparées
					Pour rectifier le prix de revient d'une portion
					Contrôle des portions dans l'industrie
8) Evaluer le produit final	Tous les exécutants Chef d'équipe Assistant chef d'équipe	Connaissances acquises en Tech. culinaires	Inciter les étudiants à se référer à leurs notes de cours		Faire prendre conscience à l'étudiant que seul des produits vendables sont offerts au client
		Lacune:			
		Difficulté à évaluer le produit final parce que ne se réfère pas à aucun critère	Durant les premiers laboratoires, le professeur et l'exécutant évaluent le mets final	Qualité du produit final	
		Manque de temps pour évaluer	Insister sur le fait qu'il faut prendre le temps d'évaluer les mets	L'évaluation écrite du mets	Pour développer chez l'étudiant l'habileté à critiquer les mets

CUISINE 1 (120-531)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
9) Utiliser et faire l'entretien adéquatement de l'équipement dans un laps de temps donné	Tous les exécutants	Connaissances acquises en aménagement Lacune: Mauvaise manipulation Manque de vitesse	Demander aux étudiants de se référer à leurs notes ou à pratiquer les pièces d'équipement au laboratoire	-	-
10) Planifier et exécuter les opérations du plan de travail de façon à respecter l'horaire du laboratoire	Tous les postes	Nouveau	Durant les trois premiers laboratoires, le professeur intervient pour faire prendre conscience à l'étudiant des modifications à apporter à son plan de travail pour respecter l'horaire	Capacité de produire des mets vendables dans un laps de temps donné	Temps limité Répondre à une clientèle Assurer l'auto-financement
11) Lire et modifier au besoin les recettes à exécuter avant le laboratoire	Tous les exécutants	Connaissances nouvelles	Méthode de lire et d'évaluer une recette	Référence au produit final	Pour éviter les recettes manquées Pour éviter les pertes de temps Pour apprendre à simplifier une recette Pour n'avoir aucune modification majeure durant le laboratoire
12) Modifier la fiche recette durant et après le laboratoire Méthode, Ingrédients, rendement	Tous les exécutants	Connaissances nouvelles Lacune: Ne se fait pas	Procédure à suivre pour indiquer les modifications à une fiche recette	La fiche recette modifiée	Pour obtenir un fichier de recettes standards Pour apprendre à l'étudiant à modifier une fiche recette

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
1) Rencontrer le chef d'équipe de la production	Resp.	Connaissances nouvelles	Le but et le contenu de la rencontre	–	–
2) Compléter la feuille de production	Resp.	Connaissances nouvelles	Les ustensiles de service utilisables Techniques de rédaction de la feuille de production	Le choix des ustensiles de service Les renseignements inscrits sur la feuille de production	Pour aider au service Contrôle des portions - Contrôle des reste - Profits & Pertes
3) Vérifier la préparation de la ligne de cafétéria dans l'horaire alloué	Resp.	Connaissances nouvelles	Les principaux points à vérifier	Le montage final de la ligne de cafétéria	Pour offrir aux clients un service complet
4) Ouvrir la cafétéria à l'heure prévue	Resp.	Connaissances nouvelles	L'heure d'ouverture Façon de déterminer le moment de la fermeture	Respect de l'horaire	Pour satisfaire le client
5) Superviser le service	Resp.	Connaissances nouvelles	Les situations à observer	Amener l'étudiant à être capable de diriger les exécutants de façon à obtenir un service rapide, courtois et continu	–
6) Présenter un rapport au professeur	Resp.	Connaissances nouvelles	Le contenu du rapport	Le rapport	Pour amener l'étudiant à faire la synthèse d'une situation vécue
7) Evaluation du personnel (étudiants-exécutants)	Resp.	Connaissances nouvelles	Formule d'évaluation	?	–

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
1) Établir les prix de vente des aliments	Caissière	Connaissances nouvelles	Méthode de calcul pour établir les prix de vente	Les prix établis	Pour vendre les aliments aux clients pour assurer l'auto-financement du laboratoire
2) Vérifier le fonds de caisse	Caissière	Connaissances nouvelles	Façon de procéder	Exactitude - Respect du temps limite	Pour connaître le montant en caisse à l'ouverture
3) Calculer le montant total des repas de chaque client	Caissière	Connaissances nouvelles	Techniques de calcul rapide	Exactitude et vitesse	Pour charger le montant exact à chaque client
4) Faire le rapport de caisse	Caissière	Connaissances nouvelles	Façon de procéder	Le rapport final	Pour contrôler les entrées d'argent - Pour établir les profits et pertes

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
1) Participer au montage de la ligne de service	Préposés au service Caissière	Connaissances nouvelles	Techniques pour agencer la ligne de service	Les résultats du montage de la ligne de service	Pour obtenir une ligne de cafétéria fonctionnel
2) Dresser le ou les comptoirs appropriés	Préposés au service Caissière	Connaissances nouvelles	Ordre de disposition des aliments et matériel sur les comptoirs	Présentation des aliments	Pour offrir à la clientèle un service rapide et complet
3) Assurer un service continu, rapide et de qualité	Préposés au service	Connaissances nouvelles	Techniques de service et de contrôle des portions	L'application des techniques - La mise en portions - Rapidité	Pour offrir un service rapide. Pour controler le nombre de portions Faire réaliser à l'étudiant l'ampleur du travail
4) Promouvoir les ventes	Préposés au service	Connaissances nouvelles	Principes de marketing	Propreté du comptoir durant le service - Manière de s'adresser aux clients	Pour avoir un comptoir attrayant - Pour avoir une clientèle satisfaite
5) Participer au rangement des charlots	Préposés au service Caissière	Connaissances nouvelles	Techniques d'entretien	Propreté des comptoirs après le service - Rangement	Pour avoir l'équipement toujours propre et en ordre
6) Participer à l'entretien	Préposés au service	Connaissances nouvelles	Techniques de lavage de la vaisselle et de débarras des plateaux	L'application des techniques d'entretien	Pour faire l'entretien dans le temps prévu
7) Evaluer ou calculer le nombre de portions vendues des mets servis	Préposés au service	Connaissances nouvelles	La méthode de calcul pour établir les portions vendues	Si le nombre de portions a été calculé	Pour le contrôle des coûts

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)

OPERATIONS ET SOUS OPERATIONS	POSTES	EVALUATION DE L'OPERATION	A ENSEIGNER	A EVALUER	POURQUOI
1) Organiser l'aire de travail	Entretien	Connaissances nouvelles	Techniques d'organisation du centre de lavage	Application des techniques	Pour accélérer l'entretien
2) Débarrasser les plateaux	Entretien	Connaissances nouvelles	Techniques de débarras	Application des techniques	Pour faciliter le travail à l'entretien Accélérer le travail
3) Laver la vaisselle et ustensiles	Entretien	Connaissances acquises	L'étudiant se référera à ses notes de cours d'aménagement physique des cuisines	-	-
4) Nettoyer l'aire de travail	Entretien	Connaissances nouvelles	Techniques spécifiques d'entretien du centre de lavage	Propreté du centre	Pour laisser la cuisine propre et à l'ordre pour le prochain groupe

E D U 0 8170095 8

L'évaluation dans les laboratoires de pratique collective en techniques de diététique

Partie 2

PAR MANON GILBERT ET DANIELLE PETIT

COLLEGE DE MAISONNEUVE
JUIN 1979

Recherche subventionnée par la D.G.E.C.

15-3128

Dépôt légal: 4e trimestre 79
Bibliothèque Nationale du Québec.

Pour obtenir des exemplaires
supplémentaires, s'adresser à
Monsieur Gilles St-Pierre
D.G.E.C.
Service des programmes
Edifice "G", 19e étage
1035, rue La chevrotière
Québec (Québec)
G1R 5A5 - tél.: (418) 643-3057
en mentionnant le no. code de diffusion: 15-3128

TABLE DES MATIERES

Annexe 8	Habiletés	121
Annexe 9	Objectifs	124
Annexe 10	Questionnaires et résultats	130
Annexe 11	Formulaires d'évaluation	195
Annexe 12	Plan d'étude (laboratoire) Service des repas aux collectivités	212
Annexe 13	Plan d'étude (laboratoire) Cuisine I	219
Annexe 14	Liste revisée des opérations	225

225
1 al
104

ANNEXE 8

HABILETES

Habiletés communes à tous les postes	Habiletés aux postes d'exécutants	Habiletés particulières au chef d'équipe	Habiletés particulières au responsable des coûts
1) Evaluer les mets en cours de préparation selon tous les critères de qualité établis pour obtenir un produit final standard	1) Préparer les mets avec dextérité et vitesse, selon les techniques de manipulation en grande quantité, en utilisant l'équipement adéquat	— AVANT LE LABORATOIRE 1) Rédiger les recettes du menu du jour, selon les techniques de rédaction, de recettes pour collectivité	1) Calculer le coût total-aliment du laboratoire, pour comparer les résultats avec le coût total calculé par la technicienne et pour établir le coût de revient par portion de chaque met
2) Exécuter et modifier s'il y a lieu les opérations du plan de travail de façon à respecter l'horaire du laboratoire	2) Cuire les mets, en utilisant les casseroles appropriées, en vérifiant le temps de cuisson et en utilisant l'équipement adéquat	2) Faire la commande d'aliments selon les spécifications particulières au laboratoire pour obtenir la quantité et la variété d'aliments nécessaires pour produire les mets au menu du jour	2) Remplir la feuille de production au temps prévu en indiquant toutes les informations nécessaires à la responsable de service
	3) Vérifier et rectifier au besoin la grosseur d'une portion et calculer le rendement des recettes exécutées	3) Rédiger la fiche d'utilisation du gros équipement pour obtenir une utilisation rationnelle de l'équipement	
	4) Lire et modifier, avant le laboratoire les recettes à exécuter	4) Rédiger les plans de travail pour tous les postes, pour organiser le déroulement des activités au laboratoire dans le temps prévu	
	5) Inscrire sur la recette toutes les modifications apportées au cours du laboratoire	— DURANT LE LABORATOIRE 5) Coordonner les activités du laboratoire, pour obtenir un menu du jour complet, de qualité et prêt à temps	
		6) Evaluer le personnel	
		— APRES LE LABORATOIRE 7) Rédiger un rapport de laboratoire, incluant les documents demandés par le professeur	

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)

Habiletés communes aux préposés au service	Habiletés particulières au poste de caissière	Habiletés particulières aux postes à l'entretien	Habiletés particulières au poste de responsable
1)Servir les clients en appliquant les techniques de service appropriées et en contrôlant la grosseur des portions pour assurer un service rapide et continu	1)Calculer le montant total de chaque plateau pour informer le client du coût total de son repas	1)Organiser l'aire de travail, selon la méthode enseignée pour faciliter et accélérer l'entretien	1)Compléter la feuille de production, selon la méthode enseignée pour avoir en main tous les renseignements nécessaires au déroulement du laboratoire
2)Etablir une bonne relation avec la clientèle en leur souriant,en répondant à leurs questions,en leur faisant des suggestions	2)Contrôler les entrées et sorties de la caisse, en percevant l'argent et en remettant la monnaie s'il y a lieu	2)Débarrasser les plateaux selon la méthode enseignée pour préparer la vaisselle au lavage	2)Coordonner les activités du montage de la ligne de service, en s'assurant que tous les aliments offerts au menu sont disposés selon l'ordre établi et que l'équipement de service prévu est en place
3)Disposer sur le comptoir les aliments et le matériel nécessaire pour le service, selon un ordre établi pour offrir à la clientèle un service complet et rapide	3)Faire le rapport de caisse,en comptant l'argent en caisse à la fermeture et en complétant la feuille de caisse en présence du professeur pour établir les profits ou pertes du laboratoire	3)Nettoyer l'aire de travail en appliquant les techniques d'entretien spécifiques au centre de lavage pour laisser le laboratoire propre et en ordre	3)Ouvrir les portes de la cafétéria à l'heure prévue, en s'assurant que tous les étudiants sont à leur poste, prêts à servir
4)Evaluer ou calculer le nombre de portions vendues des mets servis pour donner le résultat à la responsable	4)Etablir les prix de vente des aliments au menu, selon la méthode enseignée, pour assurer l'auto-financement du laboratoire		4)Diriger les préposés au service de façon à offrir un service rapide, courtois et continu à la clientèle
5)Placer son chariot selon l'ordre établi pour obtenir une ligne de cafétéria fonctionnelle	5)Remplir la première partie de la feuille de caisse en calculant le fonds de caisse en présence du professeur pour en connaître le montant		5)Présenter un rapport au professeur incluant les informations demandées par le professeur
6)Nettoyer et ranger son(ses) chariot(s) après le service			
7)Participer à l'entretien du laboratoire,en débarrassant les plateaux et en lavant la vaisselle et les chaudrons et/ou en rangeant le matériel pour obtenir du petit équipement propre et finir le laboratoire dans le temps prévu			

ANNEXE 9

OBJECTIFS

C U I S I N E I (120-531)

Note: Les objectifs apparaissent dans l'ordre de déroulement au laboratoire.

A. Objectifs communs de tous les postes: (cuisinier, assistant cuisinier, pâtissier, assistant pâtissier, légumier, entremétier, chef d'équipe.

L'étudiant devra être capable:

*1. D'évaluer et de modifier au besoin les mets, en cours de préparation en grande quantité.

2. D'exécuter et de modifier au besoin les opérations inscrites au plan de travail de façon à respecter l'horaire prévu.

B. Objectifs communs des postes d'exécutants: (cuisinier, assistant cuisinier, pâtissier, assistant pâtissier, légumier, entremétier)

L'étudiant devra être capable:

1. Avant le laboratoire, de vérifier la(les) recette(s) assignée(s) au point de vue quantité et variété des ingrédients, méthode et équipement à utiliser afin d'exécuter la(les) recette(s) durant le laboratoire sans s'y référer continuellement et sans demander à tout propos des explications au chef d'équipe.

*2. De préparer tous les mets demandés par le chef d'équipe:

- en appliquant les techniques appropriées pour la préparation en grande quantité.

- en utilisant l'équipement adéquat afin d'obtenir un produit prêt à temps, et respectant tous les critères de qualité.

3. Au cours du laboratoire, d'inscrire sur la recette toutes les modifications apportées aux ingrédients, à la méthode et au rendement.

4. De cuire les mets en utilisant les casseroles appropriées et l'équipement adéquat.

5. De déterminer la grosseur d'une portion pour chaque mets préparé, en se référant aux portions standards établies pour les besoins du laboratoire.

*6. De déterminer le nombre total de portions pour chaque mets préparé, en utilisant la technique appropriée.

* Les objectifs marqués d'un astérisque sont jugés les plus importants à atteindre au cours de la session.

C. Objectifs particuliers du poste de chef d'équipe:

L'étudiant devra être capable de:

1. Rédiger toutes les recettes du menu du jour en respectant la technique de rédaction de recettes pour collectivité .

2. Commander les variétés et les quantités d'aliments nécessaires pour produire tous les mets au menu du jour, en respectant toutes les directives et toutes les spécifications particulières au laboratoire.

3. Rédiger une fiche d'utilisation du gros équipement en respectant la méthode vue en classe.

*4. Rédiger un plan de travail pour chacun des postes du laboratoire.

5. Coordonner toutes les activités durant le laboratoire pour obtenir, dans le délai prévu, tous les mets au menu du jour répondant à toutes les règles de présentation.

6. Rédiger un rapport de laboratoire, en respectant la méthode enseignée et en y annexant tous les documents demandés par le professeur.

D. Objectifs particuliers au poste d'entremétier:

L'étudiant sera capable:

*1. De calculer le coût de revient de chaque recette des mets au menu du jour en se référant au cahier des prix préparés par la technicienne.

2. D'établir le coût de revient d'une portion de chacun des mets au menu du jour.

3. D'établir le coût "total-aliment" du laboratoire selon la méthode vue en classe.

4. De remplir la feuille de production, dans les délais prévus, en respectant la méthode vue en classe.

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)

Note: Les objectifs apparaissent dans l'ordre de déroulement au laboratoire.

A. Objectifs communs des préposés: (au service des mets chauds, au comptoir froid, au service de la soupe et à la caisse)

L'étudiant devra être capable de:

1. Placer son ou ses comptoir(s) selon l'agencement approprié pour former une ligne de service fonctionnelle.

*2. Faire un service courtois, d'une manière avenante.

3. Nettoyer et ranger dans la cuisine, son ou ses comptoir(s) après le service.

B. Objectifs communs des préposés au service: (préposé au comptoir froid, préposé au service des mets chauds, préposé au service de la soupe)

L'étudiant devra être capable de:

*1. Disposer sur son ou ses comptoir(s) tous les aliments et l'équipement nécessaires pour le service, en respectant l'agencement approprié.

*2. Servir aux clients, tous les mets dont il est responsable en respectant toutes les techniques appropriées.

*3. Calculer le nombre de portions vendues de tous les mets qu'il a servis, et donner cette information à l'étudiant responsable du service.

C. Objectif particulier du préposé au service des mets chauds:

L'étudiant devra être capable:

Au moment de servir l'assiette principale, de demander au client son choix parmi les mets offerts.

* Les objectifs marqués d'un astérisque sont jugés les plus importants à atteindre au cours de la session.

D. Objectif particulier du préposé au comptoir froid:

L'étudiant devra être capable de:

Réapprovisionner et réorganiser les comptoirs dont il est responsable durant le service selon les principes vus en classe.

E. Objectifs particuliers au poste de caissière:

L'étudiant devra être capable de:

1. Déterminer les prix de vente de tous les aliments au menu, en appliquant la méthode enseignée pour le calcul des prix de vente.

2. Calculer exactement le coût total du repas de chaque client et de l'en informer.

3. Percevoir l'argent et remettre s'il y a lieu la monnaie.

*4. En présence du professeur, compter l'argent à l'ouverture et à la fermeture de sa caisse et produire un rapport de caisse détaillé en utilisant la feuille appropriée.

F. Objectifs particuliers du poste d'entretien:

L'étudiant devra être capable:

1. D'organiser son aire de travail, en respectant l'agencement approprié.

*2. De débarrasser tous les plateaux des clients, en appliquant toutes les techniques enseignées afin d'accélérer le lavage de la vaisselle et des ustensiles.

3. A la fin du laboratoire, de nettoyer le centre de lavage, en appliquant toutes les techniques d'entretien.

CENTRE DE DOCUMENTATION
DU SECTEUR PLANIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION

G. Objectifs particuliers du poste de responsable:

L'étudiant devra être capable:

*1. De coordonner toutes les activités du montage de la ligne de service en vérifiant:

- si tous les aliments au menu sont disposés selon l'agencement approprié
- si tout l'équipement nécessaire au service est en place

2. D'ouvrir les portes de la cafétéria à l'heure prévue, en ayant vérifié au préalable que tous les étudiants sont à leur poste et prêts à servir.

3. De s'assurer que chaque préposé au service voit au réapprovisionnement et à la réorganisation de son ou ses comptoir(s) au besoin.

*4. De compléter la feuille de production, en respectant la méthode enseignée.

5. De présenter oralement au professeur un rapport de laboratoire traitant de tous les thèmes demandés.

ANNEXE 10

QUESTIONNAIRES ET RESULTATS.

QUESTIONNAIRE SUR LES LABORATOIRES de STANDARDISATION et de PRODUCTION

(Résultats)

But de ce questionnaire

Déterminer ton degré de satisfaction face aux laboratoires de standardisation et de production. Tes réponses nous permettront d'améliorer ces laboratoires.

Comment y répondre

Comme tes réponses sont anonymes, tu peux exprimer ta satisfaction de façon personnelle et franche.

INDIQUE ta réponse par une croix (x) dans la case appropriée.

Note: - 32 étudiants ont répondu à ce questionnaire.
- On indique le nombre d'étudiants qui ont répondu à chaque réponse ainsi que le pourcentage; celui-ci apparaît entre parenthèses.

1) Age	.16 ans et moins	☐ 1		
	.17 ans	☐ 2		
	.18 ans	☐ 3	1	(3.1)
	.19 ans et plus (précise)_____	☐ 4	3	(96.9)
2) Je réside	.avec mes parents	☐ 1	23	(71.9)
	.en chambre	☐ 2	1	(3.1)
	.en appartement	☐ 3	8	(25.0)
3) Est-ce que tu as un emploi (le soir, les fins de semaine...)				
	.oui	☐ 1	21	(65.6)
	.non	☐ 2	11	(34.4)

4) Si oui, décris le type de travail que tu fais dans le cadre de cet emploi

_____

_____

_____

5) Est-ce que tu trouves que les objectifs de laboratoire t'ont été utiles

.oui	☐ 1	29	(90.6)
.non	☐ 2	2	(6.3)
.sans opinion	☐ 3	1	(3.1)

Si non, indique parmi les raisons suivantes ce pourquoi tu ne les trouves pas utiles (tu peux cocher plus d'une case)

6)	le professeur ne s'y réfère pas	☐ 1	1	(3.1)
7)	je ne les connais pas	☐ 1	-	
8)	je ne connais pas quelle est leur relation avec les laboratoires	☐ 1	-	
9)	je n'ai pas le temps de m'y référer	☐ 1	1	(3.1)
10)	autres (précise)_____	☐ 1	1	(3.1)

_____

Pour chacun des laboratoires énumérés, indique, en marquant d'une croix(x) le chiffre correspondant à ta réponse, quel est, globalement, ton degré de satisfaction face au temps alloué actuellement (soit 3heures/semaine)

11) laboratoire portant sur la standardisation

très insatisfait — très satisfait

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6

1)	1	(3.1)
2)	4	(12.5)
3)	2	(6.3)
4)	11	(34.4)
5)	9	(28.1)
6)	4	(12.5)

12) laboratoire portant sur la production des repas

très insatisfait — très satisfait

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6

1)	--	
2)	1	(3.1)
3)	1	(3.1)
4)	5	(15.6)
5)	17	(53.1)
6)	8	)25.0)

Qui devrait servir les mets préparés durant les laboratoires de standardisation (tu peux cocher plus d'une case)

13)	la technicienne	☐ 1	14	(43.8)
14)	les étudiants du groupe	☐ 1	12	(37.5)
15)	le professeur	☐ 1	2	(6.3)
16)	autres (précise)_____	☐ 1	7	(21.9)

_____

17) Devrait-on demander aux clients à qui on vend les mets produits durant le laboratoire de standardisation de faire une évaluation écrite de ces mets

.oui	☐ 1	18	(56.3)
.non	☐ 2	11	(34.4)
.sans opinion	☐ 3	3	(9.4)

18) Indique, en marquant d'une croix(x) le chiffre correspondant à ta réponse, quel est, globalement, ton degré de satisfaction face au laboratoire consacré à la recherche des recettes utilisées durant les laboratoires de production

très insatisfait — très satisfait

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6

1)	3	(9.4)
2)	6	(18.8)
3)	8	(25.0)
4)	11	(34.4)
5)	4	(12.5)
6)	--	

Si tu as des motifs d'insatisfaction, coche, ci-dessous ce qui correspond à ton insatisfaction (tu peux cocher plus d'une case)

19)	les recettes rédigées en langue anglaise	☐ 1	18	(56.3)
20)	le local de la cuisine des collectivités	☐ 1	13	(40.6)
21)	la documentation	☐ 1	5	(15.6)
22)	les recettes révisées	☐ 1	11	(34.4)
23)	autres (précise)_____	☐ 1	12	(37.5)

_____

24) Indique, en marquant d'une croix(x) le chiffre correspondant à ta réponse, quel est, globalement ton degré de satisfaction face au professeur, lors de la planification des laboratoires

très insatisfait — très satisfait

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6

1)	--	
2)	1	(3.1)
3)	1	(3.1)
4)	9	(28.1)
5)	13	(40.6)
6)	8	(25.0)

Si tu as des motifs d'insatisfaction, coche, ci-dessous, ce qui correspond à ton insatisfaction (tu peux cocher plus d'une case)

25)	la durée des rencontres	☐ 1	2	(6.3)
26)	la fréquence des rencontres	☐ 1	3	(9.4)
27)	l'horaire des rencontres	☐ 1	7	(21.9)
28)	l'information reçue	☐ 1	6	(18.8)
29)	l'aide	☐ 1	1	(3.1)
30)	autres (préciso)_____	☐ 1	2	(6.3)

_____

31) Devrait-on vérifier les commandes pour les laboratoires de production

.oui	☐ 1	30	(93.8)
.non	☐ 2	1	(3.1)
.sans opinion	☐ 3	1	(3.1)

Si oui, indique, parmi les personnes suivantes, celle qui devrait les vérifier (tu peux cocher plus d'une case)

32)	le chef d'équipe	☐ 1	24	(75.0)
33)	l'assistant chef d'équipe	☐ 1	16	(50.0)
34)	le professeur	☐ 1	12	(37.5)
35)	la technicienne	☐ 1	16	(50.0)
36)	autres (précise) _____	☐ 1	--	

_____

En faisant référence à ton vécu, classe par ordre décroissant les postes suivants selon la somme de travail exigée pour le remplir (indique cet ordre par un numéro de 1 à 7 dans la case appropriée; 1 correspond au poste qui a exigé le plus de travail, etc.)

37) le chef d'équipe ☐
38) l'assistant chef d'équipe ☐
39) le cuisinier ☐
40) l'assistant cuisinier ☐
41) le légumier ☐
42) le pâtissier ☐
43) l'assistant pâtissier ☐

44) Est-ce qu'il y a un ou plusieurs de ces postes qui exigent trop de travail

.oui	☐ 1	15	(46.9)
.non	☐ 2	16	(50.0)
		1	(3.1)

45) Si oui, indique d'abord ce ou ces poste(s), puis les tâches qui rendent ce ou ces poste(s) trop exigeant(s); indique, à l'endroit approprié, à qui on devrait rattacher ces tâches afin que les postes soient mieux équilibrés quant à la somme de travail exigée (si tu n'as pas assez d'espace, utilise le verso)

POSTES	TACHES qui rendent ces postes trop exigeants	POSTES auxquels on devrait rattacher ces tâches afin que les postes soient mieux équilibrés quant à la somme de travail exigée

46) Qu'est-ce que le professeur devrait faire durant les laboratoires de production

_____

_____

_____

_____

_____

47) Indique, en marquant d'une croix(x) le chiffre correspondant à ta réponse, quel est, globalement, ton degré de satisfaction face aux rencontres avec l'étudiant qui est responsable du service

très insatisfait — très satisfait

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6

1)	3	(9.4)
2)	4	(12.5)
3)	5	(15.6)
4)	8	(25.0)
5)	7	(21.9)
6)	3	(9.4)

Si tu as des motifs d'insatisfaction, coche ci-dessous, ce qui correspond à ton insatisfaction (tu peux cocher plus d'une case)

48)	l'heure à laquelle la rencontre a lieu	☐ 1	7	(21.9)
49)	la disponibilité du responsable du service	☐ 1	9	(28.1)
50)	ma disponibilité en tant que chef d'équipe	☐ 1	11	(34.4)
51)	autres (précise) _____	☐ 1	6	(18.8)

_____

Indique, en marquant d'une croix(x) le chiffre correspondant à ta réponse, ton degré de connaissance des notions suivantes avant le début du cours

52) l'application des techniques culinaires de petites à de grandes quantités

très insuffisant — très suffisant

1 2 3 4 5 6

1)	--	
2)	3	(9.4)
3)	5	(15.6)
4)	7	(21.9)
5)	13	(40.6)
6)	4	(12.5)

53) la manipulation de l'équipement

très insuffisant — très suffisant

1 2 3 4 5 6

1)	2	(6.3)
2)	1	(3.1)
3)	4	(12.5)
4)	10	(31.3)
5)	13	(40.6)
6)	2	(6.3)

54) l'adaptation de recettes à la collectivité

très insuffisant — très suffisant

1 2 3 4 5 6

1)	3	(9.4)
2)	4	(12.5)
3)	2	(6.3)
4)	8	(25.0)
5)	13	(40.6)
6)	2	(6.3)

55) Indique, en marquant d'une croix(x) le chiffre correspondant à ta réponse, quel est, globalement, ton degré de satisfaction face à la rencontre de groupe avec les étudiants de 2e année qui a eu lieu au début de la session

très insatisfait — très satisfait

1 2 3 4 5 6

1)	5	(15.6)
2)	4	(12.5)
3)	11	(34.4)
4)	4	(12.5)
5)	5	(15.6)
6)	3	(9.4)

56) Est-ce qu'une telle rencontre devrait avoir lieu

.oui	☐ 1	23	(71.9)
.non	☐ 2	6	(18.8)
.sans opinion	☐ 3	3	(9.4)

57) Si oui, décris sous quelle forme elle devrait avoir lieu

_____

_____

_____

De qui devrait relever la responsabilité de faire l'évaluation d'un étudiant (tu peux cocher plus d'une case)

58)	du professeur	☐ 1	23	(71.9)
59)	du chef d'équipe	☐ 1	25	(78.1)
60)	des autres étudiants	☐ 1	5	(15.6)
61)	autres (précise) _____	☐ 1	5	(15.6)

_____

Si tu as coché le chef d'équipe, indique ce qu'il devrait évaluer (tu peux cocher plus d'une case)

62)	l'organisation de l'aire de travail	☐ 1	23	(71.9)
63)	la tenue vestimentaire	☐ 1	13	(40.6)
64)	les techniques de travail	☐ 1	20	(62.5)
65)	la manipulation de l'équipement	☐ 1	16	(50.0)
66)	le produit final	☐ 1	16	(50.0)
67)	la capacité d'adaptation aux situations	☐ 1	21	(65.6)
68)	la capacité de travailler en équipe	☐ 1	17	(53.1)
69)	autres (précise)_____	☐ 1	4	(12.5)

_____

Si tu as coché le professeur, indique ce qu'il devrait évaluer (tu peux cocher plus d'une case)

70)	l'organisation de l'aire de travail	☐ 1	14	(43.8)
71)	la tenue vestimentaire	☐ 1	12	(37.5)
72)	les techniques de travail	☐ 1	18	(56.3)
73)	la manipulation de l'équipement	☐ 1	14	(43.8)
74)	le produit final	☐ 1	17	(53.1)
75)	la capacité d'adaptation aux situations	☐ 1	18	(56.3)
76)	la capacité de travailler en équipe	☐ 1	19	(59.4)
77)	autres (précise)_____	☐ 1	--	

_____

Attention' tu réponds aux questions 78 @ 87 en te situant dans le contexte où ON NE TIENT PAS COMPTE des résultats de ces échanges pour t'attribuer une note –

78) Est-ce que tu aimerais avoir un échange sur le déroulement des laboratoires

.oui	☐ 1	26	(81.3)
.non	☐ 2	5	(15.6)
.sans opinion	☐ 3	1	(3.1)

Si oui, sur quel aspect devrait porter cet échange (tu peux cocher plus d'une case)

79)	ton fonctionnement individuel	☐ 1	6	(18.8)
80)	le fonctionnement de l'équipe	☐ 1	11	(34.4)
81)	ton fonctionnement individuel et celui de l'équipe	☐ 1	17	(53.1)
82)	autres (précise) _____	☐ 1	--	

Si oui, sous quelle forme devrait avoir lieu cet échange (tu peux cocher plus d'une case)

83)	une rencontre-discussion individuelle avec le professeur	☐ 1	9	(28.1)
84)	une rencontre-discussion individuelle avec le chef d'équipe et le professeur	☐ 1	10	(31.3)
85)	une rencontre-discussion avec le groupe d'étudiants	☐ 1	16	(50.0)
86)	autres (précise) _____	☐ 1	2	(6.3)

87) Si tu as coché une rencontre-discussion avec le groupe, indique à quel moment devrait avoir lieu cette rencontre (tu ne peux cocher qu'une case)

.immédiatement après chaque laboratoire	☐ 1	10	(31.3)
.durant le cours théorique	☐ 2	7	(21.9)
.au début du prochain laboratoire	☐ 3	2	(6.3)
.autres (précise) _____	☐ 4	--	-
		13	(40.6)

88) Est-ce que tu aimerais avoir la possibilité de participer à l'évaluation qui a pour but de te donner une note

.oui	☐ 1	20	(62.5)
.non	☐ 2	2	(25.0)
.sans opinion	☐ 3	4	(12.5)

Indique de quel(s) poste(s) devrait relever la responsabilité de produire le rapport de laboratoire (tu peux cocher plus d'une case)

89)	le chef d'équipe	☐ 1	29	(90.6)
90)	l'assistant chef d'équipe	☐ 1	15	(46.9)
91)	autres (précise) _____	☐ 1	2	(6.3)

_____

Indique quels sont les éléments qui devraient faire partie du rapport de laboratoire (tu peux cocher plus d'une case)

92)	le menu	☐ 1	26	(81.3)
93)	les recettes corrigées	☐ 1	25	(78.1)
94)	la feuille de commande	☐ 1	25	(78.1)
95)	les plans de travail modifiés	☐ 1	31	(96.9)
96)	la fiche d'utilisation de l'équipement	☐ 1	27	(84.4)
97)	le schéma de la table chaude	☐ 1	23	(71.9)
98)	la feuille de production avec les commentaires sur l'évaluation des mets	☐ 1	31	(96.9)
99)	les commentaires sur le déroulement du laboratoire (dans quelle mesure l'équipe a atteint les objectifs du laboratoire)	☐ 1	32	(100.)
100)	l'évaluation des étudiants	☐ 1	27	(84.4)
101)	autres (précise)_____	☐ 1	4	(12.5)

_____

MERCI !

S Y N T H E S E

(questions 31 à 43; différents postes présentés
selon la somme de travail exigée pour les remplir)

1er	Le chef d'équipe	(29; 90.6)
2e	L'assistant chef d'équipe	(21; 65.6)
3e	Le légumier	(18; 56.3)
4e	Le cuisinier	(16; 50.0)
5e	L'assistant cuisinier	(14; 43.8)
6e	Le pâtissier	(16; 50.0)
7e	L'assistant pâtissier	(22; 68.8)

QUESTIONS 37 A 43

Somme de travail exigée
pour remplir les différents postes

(no 37) LE CHEF D'EQUIPE

1er	29	(90.6)
6e	2	(6.3)
7e	1	(3.1)

(no 38) L'ASSISTANT CHEF D'EQUIPE

2e	21	(65.6)
3e	2	(6.3)
4e	3	(9.4)
5e	1	(3.1)
6e	3	(9.4)
7e	2	(6.3)

(no 39) LE CUISINIER

2e	4	(12.5)
3e	6	(18.8)
4e	16	(50.0)
5e	4	(12.5)
6e	2	(6.3)

(no 40) L'ASSISTANT CUISINIER

3e	5	(15.6)
4e	9	(28.1)
5e	14	(43.8)
6e	4	(12.5)

(no 41) LE LEGUMIER

1er	1	(3.1)
2e	5	(15.6)
3e	18	(56.3)
4e	1	(3.1)
5e	4	(12.5)
7e	3	(9.4)

(no 42) LE PATISSIER

1er	1	(3.1)
2e	1	(3.1)
3e	1	(3.1)
4e	2	(6.3)
5e	8	(25.0)
6e	16	(50.0)
7e	3	(9.4)

(no 43) L'ASSISTANT PATISSIER

1er	2	(6.3)
2e	1	(3.1)
4e	1	(3.1)
5e	1	(3.1)
6e	5	(15.6)
7e	22	(68.8)

QUESTIONNAIRE SUR LES LABORATOIRES DE STANDARDISATION ET DE PRODUCTION

Réponses aux questions ouvertes

Q U E S T I O N I

"Age 19 ans et plus (précisé)"

Voici la distribution des étudiants à ce choix de réponses

Age	Nombre d'étudiants
19 ans (sans précision)	17
19 ans	8
20 ans	5
21 ans	1
TOTAL :	31

QUESTION 4 (N = 21

"Type de travail"

. Vendeuse, caissière dans un magasin à rayon.

. Aide en alimentation: différents numéros à faire, montage de plateaux à la courroie. Travail auprès du patient, les collations par exemple: travail d'hôpital.

. Préposée à la cafétéria dans une résidence de vieillards. Je fais le service aux tables dans la salle à dîner.

. Je suis aide en alimentation dans un hôpital de vieillards. C'est un hôpital de structure décentralisée et je m'occupe de la préparation des plateaux des patients sur un étage précis.

. Assistante dentaire dans une clinique d'anesthésie.

. Je travaille dans une cafétéria. Je fais du service.

. Service de restaurant.

. Service et production des repas dans une cafétéria d'un institut hospitalier.

. Commis de bureau, préposé aux filières, auxiliaire de bureau à la coopérative fédérée de Québec, rue Marché Central.

. Aide-serveuse.

. Vendeuse dans un magasin.

. Commis d'autorisation (téléphoniste) pour la Banque de Montréal, département du bureau de crédit.

. Professeur de danse.

. Je fais les desserts et les assiettes de viande froide dans une cafétéria commerciale.

. Cafétéria La Baie. Sers les repas chauds, caisse, table, cuisine.

. Aide cuisinière et préposée aux bénéficiaire dans un centre d'accueil sur fins de semaine.
Responsable des tournois au service des sports du CEGEP.

. Caissière.

QUESTION 4

- Travaille au Bell Canada: téléphoniste.
- Vendeuse-caissière.
- Auxiliaire en alimentation dans un hôpital: compilation des menus et vérification des plateaux à la courroie.
- Responsable du personnel de la production et de la distribution.

QUESTION 10 (N = 1)
"Utilité des objectifs de laboratoire"

. Je ne pense pas à m'y référer.

Q U E S T I O N 2 3 (N = 13)
"Raisons d'insatisfaction face à la recherche des recettes"

. Quand les laboratoires sont commencés, on n'a pas de place pour travailler et les recettes des cartables sont toutes mêlées.
La technicienne barre les portes un peu trop tôt pour nous dans la journée, soit 3h30.

. Le temps de consultation des recettes, les heures possibles.

. Temps.

. Beaucoup trop de travail.

. Ca demande beaucoup de temps: 10 heures.

. Les recettes revisées ne le sont pas toujours.

. Recettes en désordre.

. La disponibilité des recettes révisées, étant donné qu'il y a qu'un seul exemplaire concernant une recette précise.

. Pas suffisamment de temps.

. Quelques fois, les recettes ne sont pas complètes; il manque des ingrédients et il arrive que les mesures ne sont pas adéquates!

. Absence de photos du mets.

. Pas assez de temps.

. Disponibilité de la technicienne.

Q U E S T I O N 3 0 (N = 2)
"Raisons d'insatisfaction face au professeur"

- Aucune.
- Le nombre de laboratoires.

QUESTION 45 (N = 14)

POSTES	TACHES qui rendent ces postes trop exigeants.	POSTES auxquels on devrait rattacher ces tâches afin que les postes soient mieux équilibrés quant à la somme de travail exigée.
. Chef d'équipe.	Recherche des recettes. Les corrections, les rencontres, la compilation, les commandes, plan de travail.	L'assistant chef. L'assistant pâtissier.
. Chef d'équipe et assistant chef d'équipe.	Répartir davantage les tâches avec l'assistant chef, pour que le travail soit de moitié un et de moitié, l'autre.	Assistant chef.
. Légumier.	Légume cuisiné	Cuisinier.
. Chef d'équipe.	Compilation, commandes, calcul des coûts (souvent le chef d'équipe avait une part de travail dans cette tâche).	Assistant chef d'équipe.
Légumier.	Vinaigrette. Cela dépend des laboratoires, parfois la salade et la soupe demandaient beaucoup de coupage, alors dans ce cas, ces deux personnes pourraient l'aider.	l'assistant pâtissier ou le pâtissier pourrait l'aider.
. Le chef d'équipe.	Chercher les recettes, les copier les recettes.	On devrai. se mettre toute l'équipe pour chercher les recettes et chacune les copie selon la recette qu'on exécutera en laboratoire.
Légumier.	Il y a un peu trop de recettes à faire.	On devrait en donner au pâtissier.
. Chef.	Chercher les recettes. Faire vérifier et recorriger calcul des coûts, compilation.	Assistant chef.

QUESTION 45

POSTES	TACHES qui rendent ces postes trop exigeants.	POSTES auxquels on devrait rattacher ces tâches afin que les postes soient mieux équilibrés quant à la somme de travail exigée.
. Légumier.	Lorsqu'elle a une recette de salade et de soupe crème élaborée à préparer.	
Chef d'équipe.	Au départ, les tâches du chef et de l'assistant devraient être déterminée. Quelques fois, les heures de rencontre sont impossibles et le chef ou l'assistant se retrouve avec toute la charge de travail. Ex: le chef pourrait s'occuper de la commande des recettes, de la préparation des plans de travail, évaluation et l'assistant, du coût de production.	
. Chef d'équipe.	L'assistant devrait toujours travailler avec le chef sinon, la somme de travail est trop grosse pour une seule personne.	Chef attaché avec assistant obligatoirement.
. Chef d'équipe.	La recherche des recettes ainsi que la conversion du nombre de portions. La transcription des recettes. Les plans de travail.	Le pâtissier ou assistant pâtissier.
. Légumier.	La soupe.	Au pâtissier ou à l'assistant pâtissier.
Aide cuisinier.	Le féculent.	Au pâtissier ou à l'assistant pâtissier.
. Légumier.	Soupe.	Assistant pâtissier.

QUESTION 45

POSTES	TACHES qui rendent ces postes trop exigeants.	POSTES auxquels on devrait rattacher ces tâches afin que les postes soient mieux équilibrés quant à la somme de travail exigée.
. Chef d'équipe.	Recherche des recettes, préparation préavant laboratoire.	Autres membres de l'équipe.
Assistant chef d'équipe.	Idem.	Idem.
. Chef d'équipe.	Recherche des recettes et les plans de travail.	Assistant pâtissier.
. Légumier.	Exécution d'une soupe crème.	Aide pâtissier.

Q U E S T I O N 4 6 (N = 30)
"Ce que le professeur devrait faire durant les laboratoires"

- Pas grand chose et surtout pas nous tourner autour, mais aider le chef lorsqu'il ne trouve vraiment pas de solution à son problème.

- Garder une certaine distance auprès des élèves. Ne pas trop critiquer surtout pour des riens. Faire en sorte que l'étudiante soit plus détendue. Aider l'étudiante si elle fait l'erreur et lui démontrer la bonne manière de procéder.

- Laver un peu de vaisselle s'il y a lieu.
  Donner un coup de main aux filles qui sont débordées comme le chef d'équipe et assistant.

- Demeurer plutôt passif, mais là où son intervention sera jugée nécessaire (mauvais renseignement du chef d'équipe, montage mal fait d'une pièce d'équipement, etc...), il peut intervenir pour que le laboratoire ne soit pas gâché.

- Laisser les étudiantes travailler librement. Jouer un rôle de superviseur, en fait, être là au moment où on demande son aide. Elle ne devrait en aucun lieu critiquer ou juger à tout moment mais plutôt, soutenir le chef d'équipe; ceci assurerait une meilleure autonomie des étudiantes et leur donnerait de l'assurance.

- S'il y a de gros problèmes, aider les étudiantes.
  J'ai eu Manon Gilbert comme professeur et j'ai été satisfaite de la manière dont elle s'est comportée.

- Comme d'habitude. Nous laisser même plus d'initiative. Le chef d'équipe est là en cas de besoin parce que dans un an on aura plus de professeur derrière nous.

- Vérifier de façon à ce que les étudiantes fassent bien le travail. Non passer leur temps à tourner autour de l'étudiante car c'est comme cela que les filles font des gaffes.

- Observer et s'il voit venir une catastrophe, qu'il prévienne le chef d'équipe. Ne devrait pas parler à tous les étudiants pendant le laboratoire.

- Conseiller les étudiantes de son expérience antérieure lorsqu'une situation embarrassante arrive.
  Aller voir ce qui se passe sans importuner les étudiants.
  Participer à un climat de détente amical et de plaisir à travailler en équipe.

- Supervision et aide au chef de production lors de décisions à prendre durant le laboratoire.

QUESTION 46

. Voir à ce que le travail soit bien fait sans trop critiquer.

. Je crois qu'il fait suffisamment son travail. Les étudiantes seraient moins autonomes si elles seraient aidées par le professeur.

. Superviser et conseiller au besoin.

. Rien de plus que ce qu'il fait.

. Seulement observer et aller donner des conseils si on le demande, si non s'abstenir.

. Le professeur à titre de conseillère et voit d'une façon globale les étapes du déroulement du laboratoire. Le chef d'équipe devrait avoir toutes les responsabilités majeures. Les décisions premières sont prises par le chef et approuvées ou non par la conseillère.

. Evaluer les étudiantes.
Servir d'intermédiaire dans certaines situations.
Voir au bon déroulement du laboratoire.

. Stimuler les filles.

. Il devrait aider aux filles; pas être trop exigeant. Ne pas être toujours au-dessus des chaudrons. Se promener de temps à autre.

. Faire surveillance seulement. Intervenir seulement après que le chef d'équipe ne sache plus quoi faire. Elle devrait détendre les filles et être très discrète quand elle veut voir ce qu'une fille fait en particulier.

. Evaluer les étudiantes quant à leur tenue vestimentaire, le produit final, capacité d'adaptation aux situations, capacité de travailler en équipe. Rester à l'écart du groupe, mais être présent si le besoin se fait sentir.

. Je crois que le fait de prendre les décisions par soi-même, nous donne une certaine autonomie.

. Continuer la méthode qu'il utilisait aux cours des laboratoires de production. Mais, j'aimerais davantage qu'il panique moins vers la fin du laboratoire parce que je sentais une bonne pression sur les étudiantes et puis cette pression n'y était au début des laboratoires.

QUESTION 46

. A mon avis, le professeur a comme rôle celui de conseiller le chef d'équipe lorsqu'il y a un ennui (ou problème) qui pourrait retarder la production. Il doit aussi avoir un rôle de superviseur.

. Voit à la bonne marche du laboratoire.
Etre présent lorsqu'il se prend des décisions entre le chef et un étudiant.
Goûter lui aussi aux mets cuisinés.
Evaluer de son côté, les élèves.

. Ne pas être sur les talons des étudiantes.
Répondre aux questions.

. Simplement assister et intervenir que lorsque vraiment nécessaire.

. Evaluer les étudiantes, les aider s'il survient un problème.

. Etre disponible pour tout bon conseil tout en laissant les filles travailler avec autonomie. En d'autres mots: comme Odye Wilson!

QUESTION 51 (N = 7)

"Rencontres avec le responsable du service"

- Les filles de 2e ne sont pas assez sensibilisées et elles n'inscrivent pas assez de choses importantes et ne remarquent pratiquement rien.
- Manque de prise de décision: il faudrait que l'étudiante se déplace et n'attende pas qu'on lui dise quoi faire.
- Le temps est trop court.
- Rencontre le jour avant le laboratoire au lieu de pendant le laboratoire.
- Manque de motivation de la part de l'étudiante de 2e année.
- Rencontres trop brèves.
- Le manque de communication de la part du chef de service.

Q U E S T I O N 5 7 (N = 21)
"Forme de rencontre avec les étudiants de 2e année"

. Oui, si les filles de 2e croient en avoir le besoin.

. Je n'ai pas d'idée mais chaque année c'est un échec la communication entre les 2 années.

. Genre lunch, mais une rencontre d'amis, pour se connaître pas pour parler seulement de notre expérience de l'an passé sur le cours.

. Les rencontres devraient être plus amicales et la participation des professeurs serait intéressante.

. De la même manière.

. Plus sympatiquement; non pas en restant planté debout.

. De la même façon que l'on a eu.

. Rencontre-café, avec le goût de rencontrer d'autres filles ayant au moins un intérêt en commun. Y mettre de la bonne volonté. Faire des présentations de personne à personne et non en indiquant le nom sur un papier. Cela permettrait aux filles de communiquer.

. Peut-être sous forme de buffet.

. Sous forme de réunion mais préciser l'importance de la relation 2e-3e année au cours de la session.

. De la même façon qu'elle a eu lieu.

. Pour que les deux groupes se mêlent plus ensembles.

. Une rencontre qui indiquerait ce que le chef de cuisine attend du chef de service et vice-versa.

. En faisant une petite rencontre comme pour le dîner.

. Le professeur devrait commencer un sujet pour que le groupe participe.

. Qu'on prenne une heure de cours pour pouvoir discuter de chacun des rôles que les filles ont à faire tant en 2e qu'en 3e année. Essayer de se connaître davantage.

QUESTION 57

- Genre "pause café", mais il devrait y avoir beaucoup plus d'échange entre les étudiantes de 2e et de 3e année.
- Devrait avoir lieu au début de la session, non pas à l'intérieur d'un cours, mais à une heure libre. Ex: mardi à 12h30.
- Sous un 5 à 7, ou autre. Pas pendant les heures de cours.
- Café-rencontre comme cette année ou bien une discussion avec les élèves.
- Un dîner causerie.

QUESTION 61 (N = 6)

"Responsabilité de l'évaluation de l'étudiant"

. Auto-évaluation.

. Et de l'étudiant lui-même.

. Du chef d'équipe mais en présence des autres étudiantes.

. Auto-évaluation.

. Chef et professeur.

. Et de l'assistant chef.

Q U E S T I O N 6 9 (N = 3)
"Ce que le chef d'équipe devrait évaluer"

- Il devrait tout évaluer. Le professeur aussi. Après se rencontrer pour en discuter.
- La débrouillardise.
- La ponctualité.

Q U E S T I O N 8 6 (N = 2)

"Forme de l'échange portant sur le déroulement des laboratoires"

. Etudiant et professeur.

. Une rencontre-discussion avec le professeur et toute l'équipe d'étudiantes.

QUESTION 91 (N = 5)
"Responsabilité de produire le rapport de laboratoire"

- Chaque fille devrait faire un rapport sur sa charge et le remettre au chef d'équipe qui à l'aide de l'assistant chef, s'occupera de présenter oralement et sous forme de synthèse, le déroulement du laboratoire, avec l'auto-évaluation de chaque étudiante du professeur aidé du chef d'équipe qui sera faite oralement.

- Le chef d'équipe et l'assistant chef d'équipe avec les impressions des autres étudiantes.

- Le groupe.

- Membres de l'équipe.

- Ceux qui ont participés à la préparation du laboratoire à part le professeur.

Q U E S T I O N 1 0 1 (N = 5)

"Eléments du rapport de laboratoire"

- A ce moment là, c'est le professeur qui devra faire un questionnaire et poser des questions aux étudiants (chef d'équipe).
- L'évaluation des étudiants sans porter de notes seulement dire ce qui a bien fonctionné ou qui n'a pas fonctionné pour l'étudiant.
- Evaluation du professeur durant le laboratoire.
- Remarques personnelles.
- Evaluation écrite des mets par la responsable du service.

QUESTIONNAIRE SUR LES LABORATOIRES de SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES

(Résultats)

But de ce questionnaire

Déterminer ton degré de satisfaction face aux laboratoires de service des repas aux collectivités. Tes réponses nous permettront d'améliorer ces laboratoires.

Comment y répondre

Comme tes réponses sont anonymes, tu peux exprimer ta satisfaction de façon personnelle et franche.

INDIQUE ta réponse par une croix (x) dans la case appropriée.

Note: - 22 étudiants ont répondu à ce questionnaire.

- On indique le nombre d'étudiants qui ont répondu à chaque réponse ainsi que le pourcentage; celui-ci apparaît entre parenthèses.

1) Age

.16 ans et moins	☐ 1	-	
.17 ans	☐ 2	-	
.18 ans	☐ 3	14	(63.6)
.19 ans et plus (précise)_____	☐ 4	8	(36.4)

2) Je réside

.avec mes parents	☐ 1	18	(81.8)
.en chambre	☐ 2	4	(18.2)
.en appartement	☐ 3	--	

3) Est-ce que tu as un emploi (le soir, les fins de semaine...)

.oui	☐ 1	13	(59.1)
.non	☐ 2	9	(40.9)

4) Si oui, décris le type de travail que tu fais dans le cadre de cet emploi

_____

_____

_____

5) Est-ce que tu trouves que les objectifs de laboratoire t'ont été utiles

.oui	☐ 1	13	(59.1)
.non	☐ 2	5	(22.7)
.sans opinion	☐ 3	4	(18.2)

Si non, indique parmi les raisons suivantes ce pourquoi tu ne les trouves pas utiles (tu peux cocher plus d'une case)

6)	le professeur ne s'y réfère pas	☐ 1	1	(4.5)
7)	je ne les connais pas	☐ 1	1	(4.5)
8)	je ne connais pas quelle est leur relation avec les laboratoires	☐ 1	--	
9)	je n'ai pas le temps de m'y référer	☐ 1	3	(13.6)
10)	autres (précise) _____	☐ 1	2	(9.1)

_____

Indique, par ordre décroissant, l'importance que tu accordes à chacun des laboratoires suivants (indique cet ordre par un numéro de 1 à 6 dans la case appropriée; 1 correspond à celui que tu juges le plus important, etc.)

11)	la publicité	☐
12)	la visite au marché	☐
13)	le plan descriptif de la cuisine	☐
14)	la simulation d'un laboratoire	☐
15)	l'explication des postes	☐
16)	l'explication du poste de caissière et de la feuille de production	☐

En faisant référence à ton vécu, classe par ordre décroissant les postes suivants selon la somme de travail exigée pour les remplir (indique cet ordre par un numéro de 1 à 6 dans la case appropriée; 1 correspond au poste qui a exigé le plus de travail, etc.)

17) la responsable de la production ☐

18) le préposé au service des mets principaux ☐

19) le préposé à la soupe ☐

20) le préposé au comptoir froid ☐

21) le préposé à l'entretien ☐

22) le préposé à la caisse ☐

23) Est-ce qu'il y a un ou plusieurs des postes qui exigent trop de travail

.oui	☐ 1	14	(63.6)
.non	☐ 2	7	(31.8)
		1	(4.5)

24) Si oui, indique d'abord ce ou ces poste(s), puis les tâches qui rendent ce ou ces poste(s) trop exigeant(s); indique, à l'endroit approprié, à qui on devrait rattacher ces tâches afin que les postes soient mieux équilibrés quant à la somme de travail exigée (si tu n'as pas assez d'espace, utilise le verso)

POSTES	TACHES qui rendent ces postes trop exigeants	POSTES auxquels on devrait rattacher ces tâche afin que les postes soient mieux équilibrés quant à la somme de travail exigée

25) Indique, en marquant d'une croix(x) le chiffre correspondant à ta réponse, quel est, globalement, ton degré de satisfaction face à la rencontre avec la responsable de la production

très insatisfait — très satisfait

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6

1)	--	
2)	4	(18.2)
3)	5	(22.7)
4)	2	(9.1)
5)	3	(13.6)
6)	6	(27.3)

Si tu as des motifs d'insatisfaction, coche, ci-dessous, ce qui correspond à ton insatisfaction (tu peux cocher plus d'une case)

26)	l'heure à laquelle la rencontre a lieu	☐	1	--
27)	la disponibilité de la responsable de la production	☐	1	6 (27.3)
28)	l'information donnée par la responsable de la production	☐	1	8 (36.4)
29)	autres (précise) _____	☐	1	6 (27.3)

_____

30) Qu'est-ce que le professeur devrait faire durant les laboratoires de service

_____

_____

_____

31) Indique, en marquant d'une croix(x) le chiffre correspondant à ta réponse, quel est, globalement, ton degré de satisfaction face au temps alloué actuellement pour les laboratoires de service (soit 2 heures/semaine)

très insatisfait — très satisfait

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6

1)	--	
2)	1	(4.5)
3)	5	(2217)
4)	1	(4.5)
5)	6	(27.3)
6)	8	(36.4)
	1	(4.5)

De qui devrait relever la responsabilité de faire l'évaluation d'un étudiant (tu peux cocher plus d'une case)

32)	le professeur	☐ 1	19	(86.4)
33)	la responsable de la production	☐ 1	11	(50.0)
34)	les autres étudiants	☐ 1	2	(9.1)
35)	autres (précise)_____	☐ 1	4	(18.2)

_____

Si tu as coché la responsable de la production, indique ce qu'elle devrait évaluer (tu peux cocher plus d'une case)

36)	la tenue vestimentaire	☐ 1	5	(22.7)
37)	le montage des comptoirs	☐ 1	7	(31.8)
38)	le service	☐ 1	13	(59.1)
39)	les tâches à exécuter par chaque responsable d'un poste	☐ 1	11	(50.0)
40)	l'entretien	☐ 1	5	(22.7)
41)	autres (précise) _____	☐ 1	2	(9.1)

_____

Si tu as coché le professeur, indique ce qu'il devrait évaluer (tu peux cocher plus d'une case)

42)	la tenue vestimentaire	☐ 1	11	(50.0)
43)	le montage des comptoirs	☐ 1	10	(45.5)
44)	le service	☐ 1	15	(68.2)
45)	les tâches à exécuter par chaque responsable d'un poste	☐ 1	13	(59.1)
46)	l'entretien	☐ 1	11	(50.0)
47)	autres (précise) _____	☐ 1	5	(22.7)

_____

Attention! tu réponds aux questions 48 à 57 en te situant dans le contexte où ON NE TIENT PAS COMPTE des résultats de ces échanges pour t'attribuer une note —

48) Est-ce que tu aimerais avoir un échange sur le déroulement des laboratoires

.oui	☐ 1	20	(90.9)
.non	☐ 2	1	(4.5)
.sans opinion	☐ 3	1	(4.5)

Si oui, sur quel aspect devrait porter cet échange (tu peux cocher plus d'une case)

49)	ton fonctionnement individuel	☐ 1	2	(9.1)
50)	le fonctionnement de l'équipe	☐ 1	6	(27.3)
51)	ton fonctionnement individuel et celui de l'équipe	☐ 1	16	(72.7)
52)	autres (précise) _____	☐ 1	1	(4.5)

_____

Si oui, sous quelle forme devrait avoir lieu cet échange (tu peux cocher plus d'une case)

53)	une rencontre-discussion individuelle avec le professeur	☐ 1	2	(9.1)
54)	une rencontre-discussion individuelle avec la responsable de service et le professeur	☐ 1	2	(9.1)
55)	une rencontre-discussion avec le groupe d'étudiants	☐ 1	18	(81.9)
56)	autres (précise) _____ _____	☐ 1	3	(13.6)

57) Si tu as coché une rencontre-discussion avec le groupe, indique à quel moment devrait avoir lieu cette rencontre (tu ne peux cocher qu'une case)

.immédiatement après chaque laboratoire	☐ 1	12	(54.5)
.durant le cours théorique	☐ 2	3	(13.6)
.au début du prochain laboratoire	☐ 3	2	(9.1)
.autres (précise) _____	☐ 4	3	(13.6)
_____		2	(9.1)

58) Est-ce que tu aimerais avoir la possibilité de participer à l'évaluation qui a pour but de te donner une note

.oui	☐ 1	14	(63.6)
.non	☐ 2	6	(27.3)
.sans opinion	☐ 3	2	(9.1)

59) Est-ce que la responsable de service devrait faire un rapport des laboratoires au professeur

.oui	☐ 1	22	(100)
.non	☐ 2		
.sans opinion	☐ 3		

60) Si oui, sous quelle forme la responsable de service devrait présenter ce rapport

.forme orale	☐ 1	18	(81.8)
.forme écrite	☐ 2	3	(13.6)
		1	(4.5)

Si oui, qu'est-ce que devrait comporter le rapport de laboratoire fait par la responsable de service (tu peux cocher plus d'une case)

61)	des commentaires sur le déroulement du laboratoire	☐ 1	20	(90.9)
62)	des commentaires de la feuille de production	☐ 1	11	(50.0)
63)	des commentaires sur tes responsabilités	☐ 1	8	(36.4)
64)	une évaluation du rendement des étudiants de l'équipe	☐ 1	14	(63.6)
65)	dans quelle mesure l'équipe a atteint les objectifs du laboratoire	☐ 1	7	(31.8)
66)	autres (précise) _____	☐ 1	3	(13.6)

_____

67) Indique, en marquant d'une croix(x) le chiffre correspondant à ta réponse, quel est, globalement, ton degré de satisfaction face à la rencontre de groupe avec les étudiants de 3e année au début de la session

très insatisfait — très satisfait

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6

1)	5	(22.7)
2)	3	(13.6)
3)	3	(13.6)
4)	5	(22.7)
5)	2	(9.1)
6)	3	(13.6)
	1	(4.5)

68) Est-ce qu'une telle rencontre devrait avoir lieu

.oui	☐ 1	19	(86.4)
.non	☐ 2	2	(9.1)
.sans opinion	☐ 3	1	(4.5)

69) Si oui, décris sous quelle forme elle devrait avoir lieu

_____

_____

_____

MERCI !

SOMME DE TRAVAIL EXIGEE POUR REMPLIR CHAQUE POSTE

(no 17) LA RESPONSABLE DE LA PRODUCTION

1er	6	(27.3)
2e	7	(31.8)
3e	3	(13.6)
4e	2	(9.1)
5e	3	(13.6)
6e	1	(4.5)

(no 18) LE PREPOSE AU SERVICE DES METS PRINCIPAUX

1er	14	(63.6)
2e	1	(4.5)
3e	3	(13.6)
4e	4	(18.2)

(no 19) LE PREPOSE A LA SOUPE

3e	1	(4.5)
4e	4	(18.2)
5e	5	(22.7)
6e	12	(54.5)

(no 20) LE PREPOSE AU COMPTOIR FROID

2e	2	(9.1)
3e	4	(18.2)
4e	2	(9.1)
5e	8	(36.4)
6e	6	(27.3)

(no 21) LE PREPOSE A L'ENTRETIEN

1er	1	(4.5)
2e	7	(31.8)
3e	4	(18.2)
4e	4	(18.2)
5e	3	(13.6)
	3	(13.6)

(no 22) LE PREPOSE A LA CAISSE

1er	1	(4.5)
2e	5	(22.7)
3e	7	(31.8)
4e	6	(27.3)
5e	2	(9.1)
6e	1	(4.5)

S Y N T H E S E
(questions 17 à 22)

Somme de travail exigée pour remplir chaque poste

1er	Le préposé au service des mets principaux	(14; 63.6)
2e	Le préposé au comptoir froid	(8; 36.4)
3e	Le responsable de la production	(7; 31.8)
4e	Le préposé à l'entretien	(7; 31.8)
5e	Le préposé à la caisse	(7; 31.8)
6e	Le préposé à la soupe	(12; 54.5)

S Y N T H E S E
(questions 11 à 16)

IMPORTANCE ACCORDEE A CHACUN DES LABORATOIRES

1er	La simulation	(10; 45.5)
2e	L'explication du poste de caissière et de la feuille de production	(9; 40.9)
3e	L'explication des postes	(8; 36.4)
4e	Le plan descriptif	(10; 45.5)
5e	La publicité	(13; 59.1)
6e	La visite au marché	(14; 63.6)

IMPORTANCE ACCORDEE A CHACUN DES LABORATOIRES

(no 11) LA PUBLICITE

4e	1	(4.5)
5e	13	(59.1)
6e	8	(36.4)

(no 12) LA VISITE AU MARCHE

4e	1	(4.5)
5e	7	(31.8)
6e	14	(63.6)

(no 13) LE PLAN DESCRIPTIF

1er	4	(18.2)
2e	3	(13.6)
3e	4	(18.2)
4e	10	(45.5)
5e	1	(4.5)

(no 14) LA SIMULATION D'UN LABORATOIRE

1er	10	(45.5)
2e	3	(13.6)
3e	5	(27.7)
4e	3	(13.6)
5e	1	(4.5)

(no 15) L'EXPLICATION DES POSTES

1er	5	(22.7)
2e	7	(31.8)
3e	8	(36.4)
4e	2	(9.1)

(no 16) L'EXPLICATION DU POSTE DE CAISSIERE ET DE LA FEUILLE DE PRODUCTION

1er	3	(13.6)
2e	9	(40.9)
3e	5	(22.7)
4e	5	(22.7)

QUESTIONNAIRE SUR LES SERVICES DES REPAS AUX COLLECTIVITES

Réponses aux questions ouvertes

Q U E S T I O N I

"Age 19 ans et plus (précise)"

Voici la distribution des étudiants à ce choix de réponses

Age	Nombre d'étudiants
19 ans (sans précision)	2
19 ans	3
20 ans	2
22 ans	1
TOTAL :	8

QUESTION 4 (N = 13)

"Type de travail"

. Serveuse aux tables pour un traiteur.

. Caissière, table chaude et débarrasser les cabarets dans une cafétéria commerciale.

. Radio-Canada (dans la cafétéria) fais des clubs, des sandwichs, sers des repas principaux, hot dog, hamburgers, patates, etc. (Short-order).

. Préposée aux mets chauds ou préposée au comptoir froid (pâtisseries, salades et sandwichs) dans un restaurant soit une cafétéria.

. Je travaille à la préparation des aliments, ou à la finission des desserts pour une cafétéria commerciale.

. Vendeuse-caissière dans un grand magasin.

. Je suis vendeuse dans un grand magasin. Je vends des vêtements.

. Je sers du maïs soufflé, des liqueurs douces, etc., dans un cinéma sur la rive-sud.

. Serveuse dans un restaurant.

. Je sers les mets principaux et aide aux desserts chez La Baie.

. Caissière dans un magasin d'alimentation.

. Serveuse au comptoir, à La Soupière - sers soupe, dessert, breuvage.

. Aide en alimentation (hôpital). Préparation des cabarets, des desserts-collations, vaisselle, cafétéria; opération de machine, service (caf), caisse (caf).

QUESTION 10 (N = 2)
"Utilité des objectifs de laboratoire"

. Je ne m'en souviens pas.

. Je n'ai pas pris le soin de m'en occuper.

QUESTION 24 (N = 14)

POSTES	TACHES qui rendent ces postes trop exigeants.	POSTES auxquels on devrait rattacher ces tâches afin que les postes soient mieux équilibrés quant à la somme de travail exigée.
. Le préposé au service des mets chauds.	Remplir l'eau dans les cruches, s'occuper de la cafetière ou de l'urne à café.	Préposé au comptoir froid.
. Comptoir des mets principaux.	S'occuper du chariot de service et de l'urne à café.	Soupe.
. Comptoir froid.	Fournir verre dans urne à café et entretien du chariot à condiments.	Responsable.
. Caisse.	Calculer le montant plus donner le change est trop.	Comptoir froid pour calculer le montant.
. Comptoir mets principaux.	Vers 11h35, c'est juste si on a finit de monter et de faire les différentes tâches qu'il faut se dépêcher pour apporter toutes les canerdes. N.B.: Les canerdes mono usages ont été une excellente idée pour sauver du travail à l'entretien.	On devrait diviser le travail en ce qui concerne le transport des canerdes de la production au service.
. Préposé au mets chauds.	Aller chercher les jarres d'eau. Préparer les condiments.	Comptoir froid.
. Mets principaux.	S'occuper de la table à condiments et aider à l'urne à café.	Comptoir froid.
. Préposé au mets principaux.	Préparer le plat à condiments.	Préposé à la soupe.
. Mets principaux et légumes.	Le chariot à ustensiles. L'urne à café.	Préposé à la soupe.

QUESTION 24

POSTES	TACHES qui rendent ces postes trop exigeants.	POSTES auxquels on devrait rattacher ces tâches afin que les postes soient mieux équilibrés quant à la somme de travail exigée.
. Comptoir chaud.	Aller chercher l'eau et remplir le comptoir urne à café.	Soupe.
. Préposé des mets principaux.	Aller chercher l'eau.	Comptoir froid.
. Entretien.	Casseroles à nettoyer, plateau à vider, vaisselle à trier, à rincer, laver et ranger. Toutes ces opérations doivent être faites en un temps très court, surtout lorsque les portes sont ouvertes en retard, et on doit finir à l'heure quand même. On passe notre temps à courir d'un bord à l'autre.	Comptoir froid. Elle a le temps de venir même s'il reste des choses qui ne sont pas placées sur son comptoir.
. L'entretien.	Laver les plateaux lorsqu'il n'y a qu'une fille à l'entretien.	
Responsable	Amener les casseroles au comptoir chaud. La responsable ne peut pas surveiller les autres filles durant le service.	A la fille de l'entretien, si elles sont deux et si elles n'ont pas à laver les plateaux.
. Soupe.	Une seule chose à servir.	Comptoir chaud ou comptoir froid.
Comptoir froid.	Pas de service comme tel. A mon avis, le problème est plutôt que certains postes non pas assez de charge, tel: soupe, comptoir froid (les cours devraient se rapprocher le plus possible du réel milieu de travail où rapidité et efficacité sont demandées).	Caisse-responsable.

QUESTION 29 (N = 6)
"Rencontres avec la responsable de production"

. Ce n'était pas elle qui me renseignait mais une autre fille du laboratoire.

. La dégustation au début du laboratoire, avant le service.

. L'information a été brève et rapide parce qu'elle avait hâte de finir son cours, elle était pressée de s'en aller.

. La non collaboration entre les filles de service et de production.

. La responsable semblait se sauver pour éviter certaines de mes questions. Ex: sur l'endroit où étaient les mets.

. Elle agit pareille comme si elle ne voulait pas parler.

Q U E S T I O N 3 0 (N = 22)

"Ce que le professeur devrait faire durant les laboratoires"

. Vérifier nos coûts sur la feuille de production avant qu'on les inscrive sur le tableau, par la suite, qu'il s'efface de notre champ de vision. (ex: être client. Quand il est placé dos à nous, il nous énerve plus qu'il nous aide).

. Surveillance discrète et intervenir au moment de l'erreur, ne pas attendre à la fin.

. Corriger ou faire un autre travail tout en surveillant un peu.

. Surveiller discrètement le déroulement du laboratoire. Laisser l'étudiante faire ses erreurs et, après le laboratoire, lui faire remarquer.

. Surveiller les étudiants sans trop les énerver (les mettre mal à l'aise) dans les deux premiers laboratoires pratiques.

. Surveiller le déroulement mais sans participer activement. Evidemment, elle conseille et souligne les erreurs qu'elle voit durant les premiers laboratoires.

. Ne pas trop chialer après les étudiants. Ne pas être tout le temps dans leur dos car ça énerve et l'on fait des gaffes dans ce temps-là. Ils peuvent quand même nous aider à résoudre des problèmes lorsque nous ne sommes pas capables.

. Observer de loin pour évaluer une étudiante car c'est stressant de savoir que le professeur nous surveille avec attention.

. Etre le plus objectif possible. Ne pas stresser les filles en les analysant pendant les laboratoires. Etre le plus neutre possible.

. Il serait bon que le professeur reste le plus à l'écart possible, ce qui nous permettrait d'être bien plus à l'aise.

. Nous aider et nous transmettre son savoir. Qu'elle se situe comme amie et non comme supérieure.

. Nous aider dans nos laboratoires si on a besoin d'aide et non pas nous surveiller pas à pas.

. Le professeur ne devrait pas juste regarder mais aussi aider les étudiantes, s'il arrive quelque chose.

QUESTION 30

- Les premiers laboratoires, essayer de nous aider. Ensuite vers la fin, seulement prendre un poste d'observateur.
- Etre disponible en cas d'imprévu.
- Elle devrait se promener derrière la ligne de service et dans la cour parmi les clients (elle pourrait manger avec eux).
- Surveiller la bonne marche du service.
- Nous observer à distance, très discrètement. Ne pas être trop sur nos talons.
- Nous surveiller tout en nous aidant, mais sans toujours être derrière nous car nous sommes plus énervées quand, il nous regarde.
- Surveiller les étudiantes et leur donner des conseils.
- Aider un peu tout le monde, en leur expliquant ce qui est bien ou mal. Aider une étudiante si elle est malprise. Ne pas faire tout le travail de l'étudiante, mais ne pas non plus la regarder faire ses bêtises et lui crier par la tête. Simplement, lui indiquer la bonne chose à faire.
- Se joindre plus à nous.

QUESTION 35 (N = 4)
"Responsabilité de faire l'évaluation"

- Tous ensembles et en présence de l'étudiant pour savoir ce qu'elle a bien fait et ce qu'elle devra améliorer. Ainsi, elle comprendra pourquoi elle a telle ou telle note.
- L'étudiante elle-même.
- Le professeur, la responsable du service, les autres étudiants et lui-même.
- L'étudiante en question.

QUESTION 41 (N = 2)
"Ce que le responsable de service devrait évaluer"

. La débrouillardise s'il arrivait un imprévu.

. Participation au bon fonctionnement.

Q U E S T I O N 4 7 (N = 4)

"Ce que le professeur devrait évaluer"

- La débrouillardise s'il arrivait un imprévu.
- La préparation apportée par l'élève avant le laboratoire. Si elle sait ce qu'elle a à faire ou pas.
- L'attitude envers le client.
- Vous devriez remarquer plus les personnes qui travaillent à l'entretien et si la personne au comptoir froid vient aider à midi et être sévère là-dessus, car à midi, il y a beaucoup de choses à faire à l'entretien, surtout quand on est seul pour le faire.

Q U E S T I O N 5 2 (N = 1)

"Aspects abo-dés durant l'échange"

. Ce qu'on a aimé et ce qui nous a déplu.

QUESTION 56 (N = 3)
"Forme de l'échange"

- Groupe d'étudiants et professeur.
- Groupe d'étudiants et le professeur.
- Une rencontre-discussion avec le groupe d'étudiantes et le professeur.

QUESTION 57 (N = 3)
"Moment de la rencontre - discussion avec le groupe"

- Se trouver une période pour se rassembler pour discuter du laboratoire, soit le lendemain ou le surlendemain car plus on attend, plus on oublie des choses.

- A la fin de tous les laboratoires.

- Une rencontre à la fin des laboratoires. Opinion du cours en général.

QUESTION 66 (N = 3)

"Eléments du rapport de laboratoire fait par la responsable de service"

. S'il y a un déficit ou un profit, si la caisse balance et pourquoi?

. Tout ce qui lui semble pertinent.

. Le rapport devrait se faire sur le laboratoire au complet, mais je crois, qu'il ne revient pas à la fille du service à faire l'évaluation de ses coéquipières.

QUESTION 69 (N = 19)
"Forme de rencontre avec les étudiants de 3e année"

- Que les deux groupes d'étudiantes soient ouverts. Que celles qui leur sont arrivés des imprévus à cette session de laboratoires, nous en fassent part.
- Causeries permettant aux filles de 3e année de décrire le travail qui doit être fait.
- Pendant où les filles seraient disponibles pendant une heure au moins. Elles pourraient, en même temps, nous parler de ce que l'on fera au laboratoire.
- Rencontre au jardin - thé, café, lait avec un petit spécial (biscuits, fruits).
- Discuter tous ensembles avec les deux professeurs. Et mieux se connaître.
- Avoir un genre de cours ou de discussions sur le déroulement des laboratoires à venir.
- Orale et discussion.
- Pendant un des laboratoire au début.
- Sans motif. Simplement, une rencontre pour mieux se connaître.
- Comme on a fait au début de la session, mais il serait préférable qu'il y ait plus de discussion entre élèves qu'avec le professeur.
- Une rencontre où ceux qui font le laboratoire en même temps. Ex: lundi: fille de production et de service se rencontre.
- Allouer une période où toutes les étudiantes vont se rencontrer obligatoirement, pour se connaître et dialoguer.
- Lors d'un dîner communautaire ou quelque chose du genre pour permettre une meilleure communication.
- Non pas sous forme de clans comme ça c'est produit, mais sous forme de discussion.
- Café-rencontre où les étudiantes pourraient jaser assez longtemps pour qu'elles puissent se connaître mieux.
- L'atmosphère était froide.

QUESTION 69

- Rencontre avec les étudiantes de 3^{e} année pour que celles-ci puissent échanger leurs expériences.

- Comme nous l'avons fait, c'est-à-dire une rencontre amicale en prenant un café dans le jardin de la cour intérieure.

- Il faudrait peut-être parler plus aux deux groupes en leur disant que c'est important cette rencontre. Ne pas être séparées en deux groupes. Comme d'habitude, en servant du café.

ANNEXE 11

FORMULAIRES D'EVALUATION

Poste occupé:_____

Nom de l'étudiant:_____

CUISINE I (120-531)
EVALUATION DES ETUDIANTS PAR LE CHEF D'EQUIPE

Directive: *Remplir la feuille de production, en observant l'étudiant à différentes étapes de la préparation et/ou de la cuisson de chaque mets qu'il a à préparer, en cochant les cases appropriées.*

	Oui	Non	Remarques
L'étudiant évalue, en cours de préparation et/ou de cuisson, les mets dont il est responsable, selon les critères de qualité d'un produit standard			
S'il y a des modifications à apporter aux recettes:			
L étudiant apporte les modifications appropriées aux mets, en cours de préparation et/ou de cuisson, pour atteindre les critères de qualité d'un produit standard			
L'étudiant communique ces modifications au chef d'équipe			
L'étudiant inscrit sur la(les) recette(s) toutes les modifications apportées au cours du laboratoire			

Directive: *Remplir la feuille d'évaluation durant le laboratoire, en cochant les cases appropriées.*

L'étudiant exécute toutes les opérations inscrites à son plan de travail			
L'étudiant a exécuté toutes les opérations inscrites à son plan de travail sans recevoir d'aide			
Tous les mets préparés par l'étudiant sont prêts à l'heure prévue pour le service			

Nom du chef d'équipe:_____

Date:_____

Poste: _____

Nom de l'étudiant: _____

CUISINE DES COLLECTIVITES I (120-531)
EVALUATION DES EXECUTANTS
PAR LE PROFESSEUR

Directives: *Le professeur évalue l'étudiant à partir du 3e laboratoire. Il remplit la feuille d'évaluation durant le laboratoire, en cochant les cases appropriées.*

		OUI	NON	REMARQUES
A) TECHNIQUES				
L'étudiant applique, selon les recettes qu'on lui demande d'exécuter, quelques techniques parmi les suivantes, pour la préparation et/ou la cuisson en grande quantité. EVALUER si l'étudiant applique ces techniques selon la méthode enseignée.				
Préparation de la soupe crème				
Préparation des sauces				
Préparations préliminaires des légumes				
Coupe des légumes				
Cuisson des légumes (frais, en conserve, congelés)				
Cuisson des pâtes alimentaires				
Cuisson des viandes, volailles, poissons	Sauter			
	A découvert, au four			
	A braiser			
	Sous le grill			
Préparation des salades				
Préparation des gâteaux				
Préparation des glaces				
Glaçage des gâteaux				
Préparation de la pâte à tarte				
Montage des tartes	Abaisser la pâte			
	Mise en place des tartes			
Préparation des desserts à base de lait				
Préparation des desserts à base de gélatine				
B) CHOIX DE L'EQUIPEMENT				
L'étudiant choisit la pièce d'équipement adéquate pour				
La préparation de tous les mets				
La cuisson de tous les mets				
La présentation de tous les mets				
C) MISE EN PORTIONS				
L'étudiant détermine la grosseur d'une portion, selon les standards du laboratoire pour chaque mets qu'il a préparé				
L'étudiant applique la ou les techniques appropriées pour déterminer le nombre total de portions pour chaque mets qu'il a préparé				
D) EVALUATION DU PRODUIT FINI				
L'étudiant, en présence du professeur, évalue le ou les produits qu'il a préparés, en complétant le verso de chaque recette				

Professeur: _____ TOTAL: _____ Date: _____

Compilation des points: Additionner les crochets et multiplier le total par trois pour obtenir le dénominateur (/x)
Additionner les oui et multiplier le total par trois pour obtenir le numérateur (x/)

F2

POSTE:

Chef d'équipe

CUISINE DES COLLECTIVITES (120-531)
EVALUATION [redacted] 1
PAR LE PROFESSEUR

Nom du chef d'équipe: _____

Date du laboratoire: _____

Directive: *Remplir la feuille d'évaluation lors de la rencontre avec le chef d'équipe dans le bureau du professeur.*
Encercler le chiffre approprié.

1) RECETTES	**Echelle d'évaluation**				**Remarques**
Toutes les recettes des mets au menu du jour sont rédigées	Ne manque aucune recette 8	Manque 1 recette 6	Manque 2 recettes 4	Manque 3 recettes et plus 0	
Tous les en-têtes de recettes sont complets	Aucune erreur 5	1 à 3 erreurs 3	4 à 6 erreurs 1	7 erreurs et plus 0	
Toutes les quantités d'ingrédients sont exactes	Aucune erreur 5	1 à 4 erreurs 3	5 à 8 erreurs 1	9 erreurs et plus 0	
Toutes les méthodes des recettes correspondent à une méthode de préparation et/ou de cuisson pour collectivité	Aucune erreur 8	1 ou 2 erreurs 6	3 ou 4 erreurs 4	5 erreurs et plus 0	
2) COMMANDES					
Tous les aliments nécessaires pour produire les mets au menu sont commandés	Aucune erreur 6	1 erreur 4	2 erreurs 2	3 erreurs et plus 0	
Les quantités d'aliments commandés correspondent aux besoins du laboratoire	Aucune erreur 5	1 erreur 3	2 erreurs 1	3 erreurs et plus 0	
L'étudiant a suivi toutes les directives et toutes les spécifications du laboratoire pour rédiger la commande	Aucune ererur 5	1 erreur 3	2 erreurs 1	3 erreurs et plus 0	

POSTE:

Chef d'équipe

CUISINE DES COLLECTIVITES (120-531)
EVALUATION DU ~~CHEF D'EQUIPE~~ 2
PAR LE PROFESSEUR

Nom du chef d'équipe: _____

Date du laboratoire: _____

3) FICHE D'UTILISATION DU GROS EQUIPEMENT	Echelle d'évaluation				Remarques
Pour chaque laboratoire, le choix de l'équipement est adéquat	Aucune erreur 4	1 ou 2 erreurs 3	3 ou 4 erreurs 2	5 erreurs et plus 0	
Le moment choisi pour l'utilisation de chaque pièce d'équipement nécessaire est approprié	Aucune erreur 4	1 ou 2 erreurs 3	3 ou 4 erreurs 2	5 erreurs et plus 0	
La durée de temps allouée pour l'utilisation de chaque pièce d'équipement nécessaire est réaliste	Aucune erreur 4	1 ou 2 erreurs 3	3 ou 4 erreurs 2	5 erreurs et plus 0	
4) PLANS DE TRAVAIL					
Un plan de travail pour chaque poste est rédigé selon la méthode enseignée	Aucune erreur 4	1 à 5 erreurs 3	6 à 10 erreurs 1	11 erreurs et plus 0	
Toutes les tâches prévues pour l'exécution du laboratoire sont incluses à l'intérieur de l'ensemble des plans de travail	Aucune erreur 4	1 ou 2 erreurs 3	3 ou 4 erreurs 1	5 erreurs et plus 0	
Le moment choisi, dans l'horaire prévu, pour exécuter chaque tâche dans les plans de travail est approprié	Aucune erreur 8	1 ou 2 erreurs 6	3 ou 4 erreurs 4	5 erreurs et plus 0	
La durée de temps allouée pour l'exécution de chaque tâche est réaliste	Aucune erreur 6	1 ou 2 erreurs 4	3 ou 4 erreurs 2	5 erreurs et plus 0	

POSTE:

Chef d'équipe

CUISINE DES COLLECTIVITES (120-531)

EVALUATION DU ~~CHEF D'EQUIPE~~ 3

PAR LE PROFESSEUR

Nom du chef d'équipe: _____ Date du laboratoire: _____

5) RAPPORT DE LABORATOIRE	Echelle d'évaluation				Remarques
Tous les documents demandés par le professeur sont annexés	Ne manque aucun document 3	Manque 1 document 2	Manque 2 documents 1	Manque 3 documents et plus 0	
Tous les documents remis sont complétés	Aucune erreur 3	1 erreur 2	2 erreurs 1	3 erreurs et plus 0	
Tous les aspects importants du déroulement du laboratoire sont commentés	Traite de tous les aspects 4	Manque 1 aspect 3	Manque 2 aspects 2	Manque 3 aspects et plus 0	
Le français utilisé pour ce compte-rendu est correct (orthographe et syntaxe)	Aucune erreur 4	1 à 3 erreurs 3	4 à 6 erreurs 2	7 erreurs et plus 0	

TOTAL _____ /90

N.B.: *Le total de l'évaluation est sur 90 points.*
La note est ramenée sur 30 points.

Professeur: _____

Date: _____

POSTE:

Responsable des coûts

CUISINE DES COLLECTIVITES I (120-531)
EVALUATION DU RESPONSABLE DES COUTS PAR LE PROFESSEUR

Directives: *Le professeur évalue l'étudiant à partir du 3e laboratoire de production. Il remplit la feuille d'évaluation durant le laboratoire, en encerclant le chiffre approprié.*

Nom de l'étudiant: _____

	Oui	Non	Remarques
Le coût de revient par portion de chaque mets au menu du jour est exact (à deux erreurs près)	3	0	
Le coût "total-aliment" du laboratoire correspond, à $2 près, à celui calculé par le technicien	2	0	
La feuille de production contient tous les renseignements vus en classe	2	0	
La feuille de production est complétée pour l'heure demandée: _____	3	0	

TOTAL ___ /10

Professeur: _____

Date: _____

CUISINE DES COLLECTIVITES I (120-531)
COMPILATION DES POINTS

Nom de l'étudiant:	Cuisinier	Assistant-cuisinier	Légumier	Pâtissier	Assistant pâtissier	Entre-métier	Resp. des coûts	A Total	B Total	C Chef d'équipe	B+C Total
								/	/70	/30	/100
								/	/70	/30	/100
								/	/70	/30	/100
								/	/70	/30	/100
								/	/70	/30	/100
								/	/70	/30	/100
								/	/70	/30	/100
								/	/70	/30	/100
								/	/70	/30	/100
								/	/70	/30	/100
								/	/70	/30	/100
								/	/70	/30	/100
								/	/70	/30	/100

Note: TOTAL A: La somme des numérateurs sur la somme des dénominateurs de chacun des postes.
TOTAL B: Le total A ramené sur 70 points.
TOTAL C: La note totale de l'évaluation du chef d'équipe par le professeur.

Professeur: _____

Date:_____

Nom de l'étudiant responsable: _____

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)
EVALUATION DES ETUDIANTS
PAR L'ETUDIANT RESPONSABLE

Directive: ***Remplir la feuille d'évaluation durant le laboratoire, en cochant la case appropriée.***

POSTE	AVANT LE SERVICE	Aucune erreur	1 erreur	2 erreurs	3 erreurs et plus	Remarques
PREPOSE AU COMPTOIR FROID Nom de l'étudiant: _____	Dispose sur son ou ses comptoirs tous les aliments selon l'agencement enseigné					
	Place sur son ou ses comptoirs tout l'équipement nécessaire pour le service					
	PENDANT LE SERVICE	**Oui**	**Non**	**Remarques**		
	Fournit des réponses pertinentes aux questions des clients					
	S'adresse aux clients poliment					
	Est à l'aise avec la clientèle					
	APRES LE SERVICE	**Oui**	**Non**	**Remarques**		
	Range et nettoie son ou ses comptoirs					

POSTE	AVANT LE SERVICE	Aucune erreur	1 erreur	2 erreurs	3 erreurs et plus	Remarques
PREPOSE AU SERVICE DE LA SOUPE Nom de l'étudiant: _____	Dispose sur son ou ses comptoirs tous les aliments selon l'agencement enseigné					
	Place sur son ou ses comptoirs tout l'équipement nécessaire pour le service					
	PENDANT LE SERVICE	**Oui**	**Non**	**Remarques**		
	Fournit des réponses pertinentes aux questions des clients					
	S'adresse aux clients poliment					
	Est à l'aise avec la clientèle					
	APRES LE SERVICE	**Oui**	**Non**	**Remarques**		
	Range et nettoie son ou ses comptoirs					

Date:_____

Nom de l'étudiant responsable:_____

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)
EVALUATION DES ETUDIANTS
PAR L'ETUDIANT RESPONSABLE **2**

Directive: ***Remplir la feuille d'évaluation durant le laboratoire, en cochant la case appropriée.***

POSTE	AVANT LE SERVICE	Aucune erreur	1 erreur	2 erreurs	3 erreurs et plus	Remarques
PREPOSE AU SERVICE DES METS CHAUDS Nom de l'étudiant: _____	Dispose sur son ou ses comptoirs tous les aliments selon l'agencement enseigné					
	Place sur son ou ses comptoirs tout l'équipement nécessaire pour le service					
	PENDANT LE SERVICE	**Oui**	**Non**	**Remarques**		
	Fournit des réponses pertinentes aux questions des clients					
	S'adresse aux clients poliment					
	Est à l'aise avec la clientèle					
	APRES LE SERVICE	**Oui**	**Non**	**Remarques**		
	Range et nettoie son ou ses comptoirs					

POSTE		Oui	Non	Remarques
PREPOSE A L'ENTRETIEN Nom de l'étudiant: _____	Range et nettoie le centre de lavage à la fin du laboratoire			

POSTE:

Responsable

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)
EVALUATION DES ETUDIANTS
PAR LE PROFESSEUR

Directive: *Evaluer l'étudiant responsable, durant le laboratoire, et encercler le chiffre approprié.*

Nom de l'étudiant: _____

AVANT LE SERVICE	**Echelle d'évaluation**				**Remarques**
Complète la feuille de production en respectant la méthode enseignée	Aucune erreur 3	1-2 erreurs 2	3-4 erreurs 1	5 erreurs et plus 0	
S'assure, vers la fin du montage de la ligne de service, que tous les aliments au menu sont disposés selon l'agencement approprié	Aucune erreur 3	1-2 erreurs 2	3-4 erreurs 1	5 erreurs et plus 0	
S'assure, vers la fin du montage de la ligne de service, que tout l'équipement nécessaire au service est en place	Aucune erreur 3	1-2 erreurs 2	3-4 erreurs 1	5 erreurs et plus 0	
S'assure, avant d'ouvrir les portes de la cafétéria, que tous les étudiants sont à leur poste, prêts à servir	Oui 2	Non 0			

Directive: *Remplir cette partie de l'évaluation une semaine après le laboratoire, au moment de la rencontre avec l'étudiant responsable.*

Présente au professeur un rapport oral Fait des commentaires appropriés sur tous les aspects demandés par le professeur	Aborde tous les aspects 4	Manque 1 aspect 3	Manque 2 aspects 2	Manque 3 aspects et plus 0	
Fournit des exemples, tirés du laboratoire vécu, sur tous les aspects demandés par le professeur	Fournit tous les exemples 3	Manque 1 exemple 2	Manque 2 exemples 1	Manque 3 exemples et plus 0	

TOTAL ___ ___ /18

Professeur: _____

Date: _____

POSTE:

Préposé au comptoir froid

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)
EVALUATION DES ETUDIANTS
PAR LE PROFESSEUR

Directive: *Evaluer l'étudiant préposé au comptoir froid durant le laboratoire et encercler le chiffre approprié.*

Nom de l'étudiant: _____

AVANT LE SERVICE	Oui	Non	Remarques
Aligne les comptoirs de service			
Comptoir froid	1	0	
Chariot à ustensiles	1	0	
Chariot de l'urne à café	1	0	
Ouvre les pare-éclaboussures	1	0	
PENDANT LE SERVICE			
Réapprovisionne les comptoirs dont il est responsable de façon continue			
Comptoir froid	3	0	
Chariot à ustensiles	2	0	
Chariot de l'urne à café	2	0	
Réorganise la disposition des aliments sur le comptoir froid selon la méthode enseignée	3	0	
APRES LE SERVICE			
Détermine le nombre de portions vendues de tous les aliments qu'il a servis	3	0	

TOTAL _____/17

Professeur: _____

Date: _____

POSTE:

Préposé au service de la soupe

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-3
EVALUATION DES ETUDIANTS
PAR LE PROFESSEUR

Directive: *Evaluer l'étudiant préposé au service de la soupe durant le laboratoire et encercler le chiffre approprié.*

Nom de l'étudiant: _____

AVANT LE SERVICE	**Oui**	**Non**			**Remarques**
Aligne les comptoirs de service					
Comptoir tout-usage	1	0			
Chariot à condiments	1	0			
Installe le réchaud à soupe	1	0			
Nettoie les tables dans le jardin intérieur	1	0			
PENDANT LE SERVICE					
*Sert la soupe de façon hygiénique	Aucune erreur 3	1-2 erreurs 2	3-4 erreurs 1	5 erreurs et plus 0	
Sert des portions de soupe de consistance égale, du début à la fin du service	Oui 1	Non 0			
Réapprovisionne son comptoir	1	0			
APRES LE SERVICE					
Evalue le nombre de portions vendues	3	0			

TOTAL _____ /12

Professeur: _____

Date: _____

**Evaluer l'étudiant en observant son travail au passage d'au moins dix clients.*

POSTE:

Préposé au service des mets chauds

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-3)
EVALUATION DES ETUDIANTS
PAR LE PROFESSEUR

Directive: *Evaluer l'étudiant préposé au service des mets chauds, durant le laboratoire, et encercler le chiffre approprié.*

Nom de l'étudiant: _____

AVANT LE SERVICE	Oui	Non	Remarques
Aligne la table chaude	1	0	
Préchauffe la table chaude selon la méthode enseignée	2	0	

PENDANT LE SERVICE	Aucune erreur	1-2 erreurs	3-4 erreurs	5 erreurs et+	Remarques
*Sert des portions standard	3	2	1	0	
*Dispose les aliments dans l'assiette selon la méthode enseignée	3	2	1	0	
*Manipule les assiettes de façon hygiénique	3	2	1	0	
*Manipule les ustensiles de service avec dextérité	3	2	1	0	
Demande le renouvellement des casseroles au moment opportun à l'étudiant responsable du réapprovisionnement de la table chaude	3	2	1	0	

APRES LE SERVICE	Oui	Non	Remarques
Evalue le nombre de portions vendues de chaque mets qu'il a servi.	3	0	

TOTAL _____ /21

Professeur: _____

Date: _____

**Evaluer l'étudiant en observant son travail au passage d'au moins dix clients.*

POSTE:

Caissière

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-32
EVALUATION DES ETUDIANTS
PAR LE PROFESSEUR

Directive: ***Evaluer la caissière, durant le laboratoire, et encercler le chiffre approprié.***

Nom de l'étudiant: _____

AVANT LE SERVICE	**Echelle d'évaluation**				**Remarques**
Détermine le prix de vente des aliments au menu du jour, en appliquant la méthode enseignée pour le calcul des prix de vente	Aucune erreur 3	1 erreur 2	2 erreurs 1	3 erreurs et plus 0	
PENDANT LE SERVICE					
*Calcule exactement le coût total du repas de chaque client	Aucune erreur 3	1-2 erreurs 2	3-4 erreurs 1	5 erreurs et plus 0	
*Perçoit l'argent et remet la monnaie exacte s'il y a lieu	Aucune erreur 3	1-2 erreurs 2	3-4 erreurs 1	5 erreurs et plus 0	
*Place l'argent dans le tiroir de la caisse de façon ordonnée	Oui 1	Non 0			
APRES LE SERVICE					
Produit un rapport de caisse selon la méthode enseignée	Aucune erreur 3	1 erreur 2	2 erreurs 1	3 erreurs et plus 0	

TOTAL _____ /13

Professeur: _____

Date: _____

*Evaluer la caissière en observant son travail au passage d'**au moins 10 clients.***

POSTE:

Préposé à l'entretien

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)
EVALUATION DES ETUDIANTS
PAR LE PROFESSEUR

Directive: *Evaluer l'étudiant préposé à l'entretien, durant le laboratoire, et encercler le chiffre approprié.*

Nom de l'étudiant: _____

	Oui	Non	Remarques
Organise son aire de travail en respectant l'agencement enseigné	3	0	
Débarrasse tous les plateaux des clients en appliquant toutes les techniques enseignées:			
Faire tremper les ustensiles	2	0	
Classer la vaisselle dans les paniers de lavage appropriés	2	0	
Rincer la vaisselle avec le gicleur	2	0	

TOTAL _____ /9

Professeur: _____

Date: _____

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES (120-321)
COMPILATION DES POINTS

Nom de l'étudiant	Préposé au comptoir froid	Préposé au service de la soupe	Préposé au service des mets chauds	Préposé à l'entretien	Caissière	Responsable	Total	Total*
	/17	/12	/21	/9	/13	/18	/90	/40
	/17	/12	/21	/9	/13	/18	/90	/40
	/17	/12	/21	/9	/13	/18	/90	/40
	/17	/12	/21	/9	/13	/18	/90	/40
	/17	/12	/21	/9	/13	/18	/90	/40
	/17	/12	/21	/9	/13	/18	/90	/40
	/17	/12	/21	/9	/13	/18	/90	/40
	/17	/12	/21	/9	/13	/18	/90	/40
	/17	/12	/21	/9	/13	/18	/90	/40
	/17	/12	/21	/9	/13	/18	/90	/40
	/17	/12	/21	/9	/13	/18	/90	/40
	/17	/12	/21	/9	/13	/18	/90	/40
	/17	/12	/21	/9	/13	/18	/90	/40

**Le total de l'évaluation se fait sur 90 points; la note est ramenée sur 40 points.*

Professeur: _____

ANNEXE 12

PLAN D'ETUDE (laboratoire)

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES

SERVICE DES REPAS AUX COLLECTIVITES

120 - 321

PLAN D'ETUDE

SUGGESTIONS POUR LES LABORATOIRES

30 heures

L A B O R A T O I R E S

PERIODE	OBJECTIFS	CONTENU	METHODE	EVALUATION
1ère semaine 2 heures.	L'étudiant sera capable suite à ce laboratoire: 1. De déterminer les lieux de rangement dans le local B1119 de l'équipement nécessaire à la réalisation des laboratoires de service. 2. D'établir un premier contact entre les étudiants de 2e année (équipe de distribution) et les étudiants de 3e année (équipe de production.	1. Visite de la cuisine de collectivité (B1119) avec le professeur. 2. Rencontre entre les deux groupes d'étudiants et les professeurs impliqués.	1. Elaboration d'un plan descriptif du contenu des lieux de rangement dans cuisine des collectivités, (B1119). 2. Présentation des étudiants et des professeurs des 2 groupes autour d'un café dans le jardin intérieur: animation de la rencontre par les professeurs.	1. Vérification du travail par le professeur. 2. A la fin de la session, critique de cette rencontr par les étudiants et les professeur
2e semaine 2 heures.	L'étudiant sera capable suite à ce laboratoire de: Décrire les caractéristiques propres au fonctionnement de différents types de distribution de repas aux collectivités.	Choix des visites parmi les milieux suivants: -cafétéria industrielle cafétéria commerciale cafétéria scolaire. -casse-croûte. -restaurants. -milieu hospitalier.	Visites d'observation avec questionnaires.	Correction des questionnaires par le professeur - 20% de la note finale.
3e semaine libre.	COMPENSATION D'HEURES POUR LE TEMPS SUPPLEMENTAIRE REQUIS POUR EFFECTUER LES LABORATOIRES 7 à 14 A CAUSE DE LA METHODOLOGIE.			

L A B O R A T O I R E S

0 heures

PERIODE	OBJECTIFS	CONTENU	METHODE	EVALUATION
4e semaine 2 heures	L'étudiant sera capable suite à ce laboratoire: -D'énumérer et d'expliquer toutes les opérations du poste de caissière et du poste de responsable.	-Tâches du poste de caissière. -Tâches du poste de responsable.	-Lecture et explication des opérations des postes de caissière et de responsable, selon la description contenue dans le plar de cours. -Explication de la méthode de calcul pour établir les prix de vente des aliments au menu: exemples et exercices. -Explication de la feuille de caisse: exemples et exercices. -Explication de la feuille de production: exemples et exercices.	Vérification des exercices par le professeur.
5e semaine 2 heures	L'étudiant sera capable suite à ce laboratoire: -d'énumérer et d'expliquer toutes les opérations des postes suivants: -préposé au service de la soupe. -préposé au service des mets principaux. -préposé au comptoir froid. -préposé à l'entretien No 1. -préposé à l'entretien No 2. -préposé au réapprovisionnement.	Tâches des différents postes énumérés dans les objectifs.	-Lecture et explication des opérations des postes mentionnés dans les objectifs, selon la description contenue dans le plan de caisse -Explication de la disposition des aliments et de l'équipement sur les différents comptoirs de service. -Méthodes de réapprovisionnement et réorganisation des aliments sur les comptoirs durant le service.	

30 heures

LABORATOIRES

PERIODE	OBJECTIFS	CONTENU	METHODE	EVALUATION
			-Méthodes de calcul pour déterminer le nombre de portions vendues. -organisation de l'aire de travail du centre de lavage. -techniques pour débarasser les plateaux et pour laver la vaisselle.	
6e semaine 2 heures	L'étudiant sera capable suite à ce laboratoire: -de décrire les différentes techniques de service. -de simuler le poste qu'il occupera lors du premier laboratoire de service.	-Différentes techniques de service. -Simulation d'un laboratoire de service.	-Présentation de films appropriés et discussion dirigées par le professeur. -Montage de la ligne de service. -Chaque étudiant effectue les opérations du poste qu'il occupe, en utilisant l'équipement de service et de la vaisselle mono-usage.	Le professeur vérifie le travail, corrige au besoin et apporte des commentaires.
7e à la 14e semaine. 20 heures	L'étudiant sera capable suite à ce laboratoire: -de monter une ligne de cafétéria fonctionnelle et attrayante dans le jardin intérieur. -de servir et vendre des aliments à des clients.	-Huit séances de laboratoire consacrées au service et à la vente des repas préparés par les étudiants du cours (120-531) cuisine I.	-Les laboratoires sont d'une durée de 2h30 minutes. -L'équipe comprend 8 étudiants.	-Le 30 minutes supplémentaires est réservé pour effectuer un retour sur le laboratoire vécu (discussion, professeurs-étudiants.

L A B O R A T O I R E S

30 heures

PERIODE	OBJECTIFS	CONTENU	METHODE	EVALUATION
	-d'assurer l'entretien approprié à ce type de service.	-ce service est effectué dans le jardin intérieur adjacent au laboratoire de cuisine de collectivités. Une ligne de cafétéria mobile est utilisée. Les repas sont vendus à une clientèle composée d'étudiants, de professeur et du personnel du collège.	* -Chaque étudiant occupe de façon rotative, pendant huit séances de laboratoire de service, les postes suivants: -responsable de la distribution. -préposé au service de la soupe. -préposé au service des mets chauds. -préposé à la caisse. -préposé au réapprovisionnement. -préposé à l'entretien No 1. -préposé à l'entretien No 2. Annexe I : objectifs pour chacun de ces postes. Annexe II: liste des opérations pour chacun de ces postes. N.B. Le chef d'équipe présente au professeur, dans son bureau, une semaine après le laboratoire, un rapport oral.	-Les étudiants sont évalués par le professeur à l'aide des formulaires Nos F7 à 12. La somme de ces laboratoires compte pour 40% de la note finale. -Une évaluation formative des étudiants est faite par le responsable à l'aide des formulaires Nos F6a, 6b. N.B. Le poste de préposé au réapprovisionnement n'est pas évalué

30 heures

LABORATOIRES

PERIODE	OBJECTIFS	CONTENU	METHODE	EVALUATION
			*Si le groupe comprend 7 étudiants, le professeur joue le rôle de responsable à la première séance de laboratoire de service. Les étudiants ne sont pas évalués. Le poste de préposé à l'entretien 2 est éliminé pour le reste de la session. *Si le groupe comprend 6 étudiants, le professeur joue le rôle de responsable pour les deux premières séances de laboratoire de service. Les postes de préposé à l'entretien 2 et de préposé au réapprovisionnement sont éliminés pour le reste de la session.	

ANNEXE 13

PLAN D'ETUDE (laboratoire)

CUISINE 1

CUISINE I

(120-531)

PLAN D'ETUDE

SUGGESTIONS POUR LES LABORATOIRES.

5 heures

LABORATOIRES: CUISINE I

PERIODE	OBJECTIFS	CONTENU	METHODE	EVALUATION
1ère et 2e semaine. 6 heures	L'étudiant sera capable suite à ces laboratoires: -d'appliquer les techniques appropriées pour la préparation et la cuisson en grande quantité. -de choisir et d'utiliser les casseroles appropriées pour la cuisson et le service. -de déterminer la grosseur d'une portion standard. -de mettre en portions différents aliments. -de déterminer le rendement de recettes.	-Techniques de préparation et de cuisson en grande quantité. -le choix des casseroles appropriées pour la cuisson et le service. -choix de la portion standard. -techniques de mise en portions de différents aliments. -techniques pour déterminer le rendement des recettes.	-Démonstration par le professeur à l'aide d'aliment dans le laboratoire B-1119 (cuisine pour collectivité) -Pratique par les étudiants de certaines techniques.	Vérification de l'application des techniques.
3e semaine 3 heures	L'étudiant sera capable, suite à ce laboratoire: -de rédiger toutes les recettes du menu du jour où il sera chef d'équipe.	-Explication du menu-type. -Nombre de portions pour chaque aliment au menu. -Méthode de réduction de recettes pour collectivités. -Recherche de recettes pour le menu du jour.	-Cours théorique sur le menu-type et le nombre de portions et rédaction de recettes. -chaque étudiant est responsable de rédiger les recettes pour le menu du jour où il sera chef d'équipe. -Un fichier de recettes, et des livres de recettes pour collectivités sont mis à la disposition des étudiants. -Le professeur est disponible au laboratoire comme personne ressource.	

5 heures

PERIODE	OBJECTIFS	CONTENU	METHODE	EVALUATION
4e semaine 2 heures	L'étudiant sera capable suite à ce laboratoire: -de commander les variétés et les quantités d'aliments nécessaires pour produire les mets au menu du jour, où il sera chef d'équipe.	Rédaction de la commande d'aliments.	-Travail individuel au laboratoire. Chaque étudiant est responsable de rédiger la commande d'aliments pour le menu du jour où il sera chef d'équipe. Le professeur est disponible au laboratoire comme personne-ressource.	Vérification durant le laboratoire de la commande d'aliments.
5e semaine 3 heures	L'étudiant sera capable, suite à ce laboratoire: -de rédiger une fiche d'utilisation du gros équipement. -de rédiger un plan de travail pour chacun des postes du laboratoire où il sera chef d'équipe.	-Rédaction de la fiche d'utilisation du gros équipement. -rédaction des plans de travail. -rédaction du schéma de la table chaude.	-Travail individuel au laboratoire. Chaque étudiant est responsable de rédiger la fiche d'utilisation du gros équipement, les plans de travail et le schéma de la table chaude pour le laboratoire où il sera chef d'équipe. Le professeur est disponible au laboratoire comme personne-ressource.	Vérification durant le laboratoire des documents produits.

45 heures

LABORATOIRES: CUISINE I

PERIODE	OBJECTIFS	CONTENU	METHODE	EVALUATION
6e semaine 3 heures	L'étudiant sera capable, suite à cette rencontre: -de remettre à la technicienne et à l'équipe de production tous les documents corrigés nécessaires pour la réalisation du laboratoire dont il est responsable.	Correction et évaluation des documents suivants: -recettes -commande -fiche d'utilisation du gros équipement -plans de travail	-Chaque étudiant rencontre individuellement le professeur dans son bureau. -à la fin du laboratoire dont il est responsable, l'étudiant doit produire un rapport selon la méthode enseignée.	30% de la note finale. Le professeur complète les formulaires Nos F3a, b, c.
7e à 14e semaine.	-exécuter toutes les tâches inhérentes à la production d'un repas pour collectivités. -évaluer les mets préparés durant les laboratoires. -assurer l'entretien appropriée à ce laboratoire.	-Huit séances de laboratoire consacrées à la production d'un repas pour environ 65 personnes, vendu et servi par les étudiants du cours (120-321) service des repas pour collectivités. -Ces repas sont produits dans un laboratoire de cuisine pour collectivités, situé au département de techniques de diététique au collège même.	-Les laboratoires sont d'une durée de 3h30 minutes. -L'équipe comprend un maximum de huit étudiants. *Chaque étudiant occupe, de façon rotative, pendant 8 séances de laboratoire, les postes suivants: -chef d'équipe -cuisinier -assistant-cuisinier -légumier -pâtissier -assistant-pâtissier -entremetier -responsable des coûts. ANNEXE I : objectifs pour chacun des postes. ANNEXE II: liste des opérations pour chacun des postes.	Les 30 minutes supplémentaires sont réservées pour un retour sur le laboratoire vécu (discussion professeur-étudiants) -Les exécutants sont évalués de la 9e à la 14e semaine de laboratoire. -Les exécutants sont évalués par le professeur à l'aide de formulaires Nos F2, F4. La somme de ces évaluations compte pou 70% de la note finale. -Une évaluation formative est faite par le chef d'équipe à

LABORATOIRE: CUISINE I

45 heures

PERIODE	OBJECTIFS	CONTENU	METHODE	EVALUATION
			Le chef d'équipe planifie et coordonne les activités du laboratoire dont il est responsable. Les autres étudiants de l'équipe sont responsables de la production de repas et de l'entretien du laboratoire. *Si le groupe comprend 7 étudiants, le professeur planifie et coordonne la première séance de laboratoire de production. Le poste d'entremetier est éliminé pour le reste de la session. *Si le groupe comprend 6 étudiants, le professeur planifie et coordonne les deux premières séances de laboratoire de production. Les postes d'entremetier et d'assistant-pâtissier sont éliminés pour le reste de la session.	l'aide du formulaire No F.I.

ANNEXE 14

LISTE REVISEE DES OPERATIONS

R E S P O N S A B L E D U S E R V I C E
Arrivée à 10:45 hres

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Rencontrer le chef d'équipe de la production.	1.1 Lire la feuille de production.	Interprétation de la feuille de production.		Service des repas	
	1.2 S'informer du contenu des recettes.	Présentation et service des mets.			
	1.3 Se renseigner où sont entreposés tous les mets.	Présentation et service des mets. Techniques de dégustation. Conservation des mets préparés.			
2. Compléter la feuille de production.	2.1 Avant le service: Choisir et inscrire les ustensiles de service appropriés.	Service des mets et petit équipement approprié.		Service des repas Aménagement	Par le professeur Formulaire No F7
	2.2 Inscrire les aliments standard.	Liste des aliments standard.		Service des repas	
	2.3 Vérifier les prix de vente des aliments calculés par la caissière.	Etablissement des prix de vente.		Service des repas	
	2.4 Après le service: Inscrire les restes et le nombre de portions vendues.				Par le professeur Formulaire No F7
	2.5 Calculer les recettes selon le nombre de portions vendues.	Rédaction de la feuille de production.		Service des repas	

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	2.6 Inscrire le revenu de la caisse.	Rédaction de la feuille de production.		Service des repas	
	2.7 Inscrire les profits ou pertes.	Rédaction de la feuille de production.			
	2.8 Inscrire à l'endos de la feuille de production, les commentaires sur le retour des plateaux. Remettre la feuille de production complétée: a) à la technicienne b) au chef d'équipe de production c) garder une copie pour le rapport oral.	Evaluation des restes.		Service des repas	
3. Vérifier la présence et la tenue vestimentaire des étudiants aux laboratoires.	3.1 Vérifier la tenue vestimentaire et en aviser les étudiants au besoin.	Règlement du département pour les laboratoires.		Tous	
	3.2 Vérifier si chaque étudiant occupe le poste assigné.	Postes de service.		Service des repas	
	3.3 Réaménager les tâches s'il y a lieu.	Postes de service.		Service des repas	

RESPONSABLE DU SERVICE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
4. Vérifier la tableau du menu du jour.	4.1 Vérifier le menu du jour et les prix.	Calcul des prix de vente.		Service des repas	
5. Indiquer les ustensiles de service aux étudiants concernés et le contenu des recettes.		Petit équipement.		Aménagement	
6. Vérifier le travail des étudiants au montage de la ligne de service.	6.1 Vérifier la disposition des aliments et de l'équipement à chaque comptoir de service.	Disposition des aliments et de l'équipement sur les comptoirs.		Service des repas	Par le professeur Formulaire No F7
	6.2 Vérifier si chaque étudiant est à son poste et prêt à servir.	Postes de service.		Service des repas	
7. Faire entrer les clients à l'heure prévue.	7.1 S'assurer que l'horaire prévu est respecté.	Délai pour l'heure du service.		Service des repas	
	7.2 Ouvrir la porte d'entrée de la cafétéria.	Délai pour l'heure du service.		Service des repas	
8. Superviser le service à la ligne de service.	8.1 Vérifier si chaque étudiant assure un service rapide, continu et courtois.	Techniques de service.		Service des repas	

RESPONSABLE DU SERVICE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
9. Aviser, au moment opportun, l'étudiant de quitter la ligne de service pour accomplir des tâches à l'entretien.		Opérations de chaque poste du service et de l'entretien		Service des repas	
10. Décider avec le professeur du moment de fermeture de la cafétéria.	10.1 Vers la fin du service aviser les clients des aliments disponibles. 10.2 Entrer le tableau du menu du jour. 10.3 Fermer la porte de la cafétéria.	Délai du laboratoire.		Service des repas	
11. Superviser l'entretien	11.1 S'assurer que tous les chariots sont entrés, rangés et nettoyés. 11.2 S'assurer que les étudiants participent à l'entretien	Techniques d'entretien. Poste de l'entretien.	Tous les chariots de service.	Service des repas	

RESPONSABLE DU SERVICE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
12. Vérifier la propreté et l'ordre du laboratoire lors du départ des étudiants.		Techniques d'entretien.		Aménagement Service des repas	
13. Présenter un rapport oral au professeur: -faire des commentaires appropriés sur tous les aspects demandés par le professeur. -fournir des exemples tirés du laboratoire ' cus sur tous les aspects demandés par le professeur.		Présentation d'un rapport oral. Evaluation de situation et du personnel.		Service des repas	Par le professeur Formulaire No F7.

P R E P O S E A L A S O U P E

Arrivée à 11:00 hre

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Participer au montage de la ligne de service.	1.1 Enligner le comptoir tout usage. 1.2 Mettre les freins. 1.3 Installer la glissière à plateaux. 1.4 Nettoyer le comptoir tout-usage. 1.5 Installer le réchaud à soupe sur le comptoir tout-usage. 1.6 Verser dans le réchaud à soupe une petite quantité d'eau. 1.7 Brancher le réchaud à soupe.	Montage de l'équipement de service.	Chariot tout-usage Réchaud à soupe	Service des repas	Par le professeur Formulaire No F9
2. Nettoyer les tables du jardin intérieur.		Techniques d'entretien.		Service des repas	
3. Dresser le comptoir tout-usage selon la disposition établie.	3.1 Compter les petits pains et les bols à soupe. 3.2 Disposer les petits pains, des assiettes à pains et des bols à soupe sur le comptoir tout-usage et le contenant à croûtons s'il y a lieu.	Arithmétique. Méthode pour disposer les mets sur les comptoirs.		Mathématiques Service des repas.	Par l'étudiant responsable de la distribution. Formulaire No F6a)

PREPOSE A LA SOUPE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	3.3 Déposer sous le chariot tout-usage le surplus de petits pains.				
4. Dresser le comptoir de l'urne à café.	4.1 Compter les sachets de thé et les godets de lait. 4.2 Déposer sur le comptoir de l'urne à café, les sachets de sucre et de thé, les godets de lait, les verres mono-usage. 4.3 Placer le comptoir de l'urne à café à la ligne de service.	Arithmétique. Montage du comptoir de l'urne à café. Montage de la ligne de service. Montage de la ligne de cafétéria.		Mathématiques Service des repas Service des repas	Par l'étudiant responsable de la distribution. Formulaire No F6a)
5. Mettre le contenant à soupe dans le réchaud à soupe.	5.1 Se procurer les ustensiles de service appropriés.	Identification de l'équipement.	Réchaud à soupe.	Aménagement	
6. Servir la soupe.	6.1 Servir selon la demande portion standard de soupe en respectant les règles d'hygiène. 6.2 Ajouter à la soupe des croûtons s'il y a lieu. 6.3 Réapprovisionner le comptoir en pain. 6.4 Brasser la soupe.	Techniques de service.		Service des repas	Par le professeur Formulaire No F9

P R E P O S E A L A S O U P E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
7. Promouvoir les ventes.	7.1 Maintenir le comptoir tout-usage attrayant et propre. 7.2 Offrir au client la soupe du jour. 7.3 Etre courtois et répondre aux questions des clients.	Techniques d'entretien. Manières de s'adresser aux clients.		Aménagement Service des repas	Par l'étudiant responsable de la distribution. Formulaire No F6a)
8. Participer à l'entretien.	8.1 Exécuter les tâches à l'entretien selon les directives du professeur (Cf.: Poste de l'entretien).	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle	Aménagement Service des repas	
9. Compter les portions non-vendues.	9.1 Compter les sachets de thé, les godets de lait, les petits pains et les bols à soupe. 9.2 Mesurer la quantité de café et de soupe qui restent pour en déterminer le nombre de portions non-vendues. 9.3 Transmettre les résultats à la responsable du service.	Arithmétique. Techniques de mesure.		Mathématiques Techniques culinaires	Par le professeur Formulaire No F9

P R E P O S E A L A S O U P E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
10. Garder ou jeter les restes selon les directives du professeur.	10.1 Transférer dans un contenant approprié s'il y a lieu.	Manipulation d'aliments.		Techniques culinaires	
	10.2 Identifier le contenant.	Etiquetage.		Service des repas	
	10.4 Entreposer aux endroits appropriés.	Lieux d'entreposage.		Service des repas	
11. Participer au rangement des chariots.	11.1 Débrancher le réchaud à soupe.	Techniques d'entretien.	Chariot tout-usage	Aménagement	Par l'étudiant responsable de la distribution Formulaire No F6a)
	11.2 Nettoyer et ranger le réchaud à soupe.		Réchaud à soupe		
	11.3 Enlever la glissière à plateau.				
	11.4 Entrer les chariots dans la cuisine: -comptoir tout usage. -chariot de l'urne à café.				
	11.5 Ranger les chariots à l'endroit prévu dans la cuisine.		Urne à café.	Aménagement	
	11.6 Nettoyer les chariots.				
	11.7 Nettoyer l'urne à café.				

PREPOSE AU SERVICE DES METS CHAUDS
Arrivée à 11:00 hres

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Participer au montage de la ligne de service.	1.1 Enligner les comptoirs de service:-chariot à condiments. -table chaude. 1.2 Mettre les freins. 1.3 Installer la glissière à plateaux. 1.4 Nettoyer la table chaude. 1.5 Mettre environ 2 pouces d'eau dans les puits. 1.6 Brancher la table chaude. 1.7 Ouvrir les commutateurs des puits au degré de chaleur le plus élevé.	Montage de l'équipement de service.	Chariot à condiments. Table chaude	Aménagement Service des repas	Par le professeur Formulaire No F10.
2. Dresser le chariot à condiments.	2.1 Remplir les pots à eau de glace et d'eau. 2.2 Remplir le plat à condiments selon le menu. 2.3 Disposer les pots à eau, les condiments et des serviettes de table sur le chariot approprié.	Montage de l'équipement de service.	Petit équipement de service. Chariot à condiments	Aménagement Service des repas	Par l'étudiant responsable de la distribution Formulaire No F6b)

PREPOSE AU SERVICE DES METS CHAUDS

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
3. Demander à l'étudiant responsable du service: les mets à servir et où les placer, la grosseur des portions et les ustensiles de service.		Préparations culinaires variées. Petit équipement.	Petit équipement.	Techniques culinaires Aménagement	
4. Dresser la table chaude.	4.1 Sortir les ustensiles nécessaires pour le service. 4.2 Sortir et compter les assiettes. 4.3 Placer les casseroles de service dans les puits de la table chaude.	Petit équipement. Arithmétique. Montage de la table chaude.	Table chaude.	Aménagement Mathématiques. Service des repas	Par l'étudiant responsable selon la distribution Formulaire No F6b)
5. Servir l'assiette principale.	5.1 Préparer l'assiette en commençant par le mets principal suivi du féculent et des légumes. 5.2 Respecter les portions standards. 5.3 Manipuler les assiettes de façon hygiénique.	Techniques de service. Techniques de service.	Ustensiles de service.	Service des repas	Par le professeur formulaire No F10.

PREPOSE AU SERVICE DES METS CHAUDS

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
6. Promouvoir les ventes.	6.1 Demander au client ce qu'il désire. 6.2 Maintenir la table chaude propre et attrayante. 6.3 Etre courtois et répondre aux questions des clients.	Techniques d'entretien. Manières de s'adresser aux clients.		Aménagement Service des repas	Par l'étudiant responsable de la distribution Formulaire No F6b)
7. Compter les portions non-vendues.	7.1 Compter le nombre de portions non-vendues de chaque mets servi. 7.2 Transmettre les résultats à la responsable du service.	Arithmétique.		Mathématiques.	Par le professeur Formulaire No F10.
8. Garder ou jeter les restes selon les directives du professeur.	8.1 Transférer dans un contenant approprié s'il y a lieu. 8.2 Identifier le contenant. 8.3 Dater le contenant. 8.4 Entreposer aux endroits appropriés.	Manipulation d'aliments. Etiquetage. Lieux d'entreposage.		Techniques culinaires	
9. Participer au rangement des chariots.	9.1 Débrancher la table chaude.	Techniques d'entretien.	Table chaude.	Aménagement	

PREPOSE AU SERVICE DES METS CHAUDS

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	9.2 Enlever la glissière à plateaux. 9.3 Entrer et nettoyer la table chaude dans la cuisine. 9.4 Entrer et nettoyer le chariot à condiments.		Table chaude. Chariot à condiments	Aménagement	Par l'étudiant responsable de la distribution Formulaire No F6b)
10. Participer à l'entretien.	Exécuter les tâches de l'entretien selon les directives du professeur (Cf.: Poste de l'entretien).	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle	Aménagement Service des repas	

PREPOSE AU COMPTOIR FROID

Arrivée à 11:00 hres

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Participer au montage de la ligne de service	1.1 Enligner les comptoirs de service:-comptoir froid. -chariot à ustensiles. -chariot de l'urne à café. 1.2 Mettre les freins et les pare-éclaboussures. 1.3 Mettre la clissière à plateaux. 1.4 Vérifier si le comptoir froid est branché. 1.5 Nettoyer les comptoirs.	Montage de l'équipement de service. Techniques d'entretien.	Comptoir froid pour le service	Aménagement Service des repas	Par le professeur Formulaire No F8
2. Dresser les comptoirs froids et le chariot à ustensiles selon la disposition établie.	2.1 Disposer des berlingots de lait, des jus, des fruits frais, des desserts, des salades et du beurre sur le comptoir froid. 2.2 Déposer sous le comptoir tout-usage des plateaux contenant des desserts et des salades pour accélérer le réapprovisionnement du comptoir froid.	Méthodes pour disposer les aliments sur les comptoirs de service.		Service des repas	Par l'étudiart responsable de la distribution Formulaire No F6a)
3. Compter le nombre total de portions de chaque item pour le comptoir froid.		Arithmétique.		Mathématiques	Par le professeur Formulaire No F8

PREPOSE AU COMPTOIR FROID

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
4. Assurer un service continu et rapide à la clientèle.	4.1 Etre courtois et répondre aux questions des clients.	Manières de répondre aux clients		Service des repas	Par l'étudiant responsable de la distribution Formulaire No F6a)
5. Promouvoir les ventes.	5.1 Maintenir les comptoirs attrayants et propres. 5.2 Réorganiser, pendant le service, la disposition des aliments sur le comptoir froid. 5.3 Réapprovisionner le comptoir froid de façon à faciliter le service. 5.4 Réapprovisionner le comptoir de l'urne à café et le chariot à ustensiles.	Méthodes de disposer les aliments sur les comptoirs de service.		Service des repas	Par le professeur Formulaire No F8
6. Participer à l'entretien.	6.1 Exécuter les tâches à l'entretien selon les directives du professeur (Cf.: Poste d'entretien).	Techniques d'entretien.		Aménagement. Service des repas	
7. Compter les portions non-vendues pour chaque item au comptoir froid.	7.1 Transmettre les résultats à la responsable du service.	Arithmétique.		Mathématiques.	Par le professeur Formulaire No F8.

PREPOSE AU COMPTOIR FROID

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
8. Garder ou jeter les restes selon les directives de la responsable.	8.1 Transférer dans un contenant approprié s'il y a lieu.	Manipulation d'aliments.		Techniques culinaires	
	8.2 Identifier le contenant.	Etiquetage.			
	8.3 Dater le contenant.	Etiquetage.		Service des repas	
	8.4 Entreposer aux endroits appropriés.	Lieux d'entreposage.		Service des repas	
9. Participer au rangement des chariots.	9.1 Débrancher le chariot froid dans le jardin intérieur.	Techniques d'entretien.			Par l'étudiant responsable de la distribution.
	9.2 Enlever la glissière à plateaux.				
	9.3 Entrer le chariot dans la cuisine:-chariot froid. -chariot à ustensiles			Aménagement	Formulaire No F6a)
	9.4 Ranger les chariots à l'endroit prévu dans la cuisine.				
	9.5 Nettoyer le chariot froid et le chariot à ustensiles.		Chariot froid.		
	9.6 Brancher dans la cuisine le chariot froid.				

P R E P O S E A L ' E N T R E T I E N

Arrivée à 11:30 hres

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Organiser l'aire de travail.	1.1 Préparer les éviers et un bain de trempage pour les ustensiles.	Techniques d'entretien.		Aménagement	Par le professeur Formulaire No F 12.
	1.2 Dresser un chariot près des éviers pour débarrasser les plateaux sales.		Chariot.	Aménagement	
2. Cuire les pommes de terre frites s'il y a lieu.	2.1 Cuire les pommes de terre au moment approprié pour assurer un service continu à la ligne de cafétéria.	Friture.	Friteuse.		
	2.2 Eteindre et nettoyer la surface de la friteuse.	Techniques d'entretien.	Friteuse.	Aménagement	
3. Aller chercher les plateaux sales.	3.1 Retirer les plateaux sales du chariot placé dans le jardin intérieur.				
	3.2 Ramasser les plateaux sales sur les tables s'il y a lieu.				
4. Nettoyer les plateaux sales.	4.1 Vider les plateaux.	Techniques pour débarrasser les plateaux.		Aménagement	Par le professeur Formulaire No F12.
	4.2 Empiler la vaisselle sale dans les paniers appropriés.			Service des repas	
	4.3 Rincer avec le gicleur.			Aménagement	
	4.4 Tremper les ustensiles.				
	4.5 Laver les plateaux.				

PREPOSE A L'ENTRETIEN

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	4.6 Empiler sur le distributeur à plateaux.		Chariot à plateaux.	Aménagement	
5. Laver la vaisselle et les ustensiles.	5.1 Passer les paniers au lave-vaisselle. 5.2 Vider les paniers après le lavage. 5.3 Empiler et ranger vaisselle et ustensiles propres aux endroits appropriés.	Techniques de lavage de la vaisselle.	Lave-vaisselle.	Aménagement	
6. Nettoyer les casseroles et ustensiles de service.	6.1 Laver les casseroles et ustensiles dans l'évier. 6.2 Rincer à l'eau chaude à l'aide du gicleur. 6.3 Essuyer. 6.4 Ranger aux endroits appropriés.	Techniques de lavage.		Aménagement	
7. Nettoyer l'aire de travail.	7.1 Vider et nettoyer les éviers. 7.2 Nettoyer le lave-vaisselle.	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle.	Aménagement	Par l'étudiant responsable de la distribution. Formulaire No F6b

PREPOSE A L'ENTRETIEN

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	7.3 Nettoyer le chariot utilisé pour débarrasser les plateaux.		Chariot.	Aménagement	
	7.4 Entrer et ranger dans la cuisine le chariot à plateaux sales.		Chariot.	Aménagement	

C A I S S I E R E

Arrivée à 11:00 hres.

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Etablir le prix de vente des aliments au menu.	1.1 Calculer les prix de vente des aliments à partir du prix de revient inscrit sur la feuille de production. 1.2 Inscrire sur la feuille de production les prix de vente de tous les aliments au menu. Faire approuver les prix de vente par l'étudiant responsable du service et par le professeur. 1.3 Inscrire les prix de vente sur le tableau du menu du jour.	Calcul des prix de vente. Arithmétique.		Mathématiques Service des repas	Par le professeur Formulaire No F11.
2. Vérifier le fond de caisse en présence du professeur.	2.1 Compter le fond de caisse. 2.2 Remplir le bordereau de la feuille de caisse.	Arithmétique. Rédaction d'un bordereau.		Mathématiques Service des repas	Par le professeur Formulaire No F11.
3. Placer le tableau du menu du jour à l'entrée de la cafétéria.					

C A I S S I E R E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
4. Dresser le comptoir de la caisse.	4.1 Amener le comptoir de la caisse à la ligne de cafétéria. 4.2 Installer la calculatrice.	Montage de la ligne de service.	Comptoir de caisse. Calculatrice.	Service des repas	
5. Associer les prix de vente aux aliments.	5.1 Identifier les aliments étalés à la ligne de cafétéria. 5.2 Apprendre par coeur le prix de chaque aliment.	Préparations culinaires variées.		Techniques culinaires	
6. Assurer un service continu et rapide à la clientèle.	6.1 Calculer le montant total de chaque plateau. 6.2 Indiquer le prix total au client. 6.3 Percevoir l'argent. 6.4 Remettre la monnaie s'il y a lieu. 6.5 Quitter son poste lorsque tous les comptoirs de service sont vides et que l'urne à café est entrée dans la cuisine.	Arithmétique. Arithmétique.	Calculatrice.	Mathématiques Mathématiques.	Par le professeur Formulaire No F11.
7. Entrer le comptoir de la caisse dans la cuisine.					

C A I S S I E R E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
8. Faire le rapport de caisse en présence du professeur.	8.1 Compter l'argent en caisse. 8.2 Remplir la feuille de caisse. 8.3 Remettre la feuille de caisse à l'étudiant responsable du service. 8.4 Remettre l'argent au professeur.	Arithmétique. Arithmétique.	Calculatrice.	Mathématiques Mathématiques	Par le professeur Formulaire No F11.
9. Participer à l'entretien.	9.1 Exécuter les tâches de l'entretien selon les directives du professeur.	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle.	Aménagement Service des repas	
10. Ranger le tableau du menu du jour.	10.1 Enlever et ranger les lettres et chiffres du menu du jour.				
11. Nettoyer le comptoir de la caisse.		Techniques d'entretien.	Comptoir de la caisse.	Aménagement	

PREPOSE AU REAPPROVISIONNEMENT DE LA TABLE CHAUDE
Arrivée à 11:15 hres

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
1. Vérifier où sont entreposer les casseroles pour le service à la table chaude.	1.1 Se renseigner auprès de l'étudiant responsable de la distribution. 1.2 Compter le nombre de casseroles pour chaque mets.	Les pièces d'équipement utilisées comme réchaud.	Fours	Aménagement	
2. Associer les prix de vente aux aliments.	2.1 Identifier les aliments à la ligne de cafétéria. 2.2 Apprendre par coeur le prix de chaque aliment.	Identification de préparations culinaires variées.		Techniques culinaires	
3. Aider la caissière.	3.1 Calculer le montant total de chaque plateau. 3.2 Indiquer le prix total à la caissière et au client.	Arithmétique.	Calculatrice.	Mathématiques.	
4. Réapprovisionner la table chaude.	4.1 Sur demande du préposé aux mets chauds, quitter la caisse et apporter les casseroles demandées. 4.2 Faire le changement de casseroles à la table chaude.	Identification des préparations culinaires variées. Techniques de changement des casseroles.		Service des repas. Service des repas.	

PREPOSE AU REAPPROVISIONNEMENT DE LA TABLE CHAUDE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATIO
	4.3 Apporter au centre de lavage les casseroles sales. 4.4 Retourner aider la caissière.				
5. Participer au rangement des chariots.	5.1 Aider les préposés à rentrer les chariots dans la cuisine. 5.2 Aider à ranger et nettoyer les différents chariots. 5.3 Aider au lavage de vaisselle.	Techniques d'entretien		Aménagement.	

C H E F D ' E Q U I P E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUAT
1. Analyser le menu du jour.	1.1 Lire le menu du jour. 1.2 Vérifier l'agencement des couleurs, saveurs, formes, textures. 1.3 Vérifier la répétition des modes de cuisson. 1.4 Faire les rectifications appropriées en tenant compte du cycle de menus. 1.5 Faire approuver par le professeur.	Techniques de correction de menu.		Service des repas	
2. Choisir des recettes selon le menu du jour.	2.1 Chercher des recettes dans les livres de cuisine de collectivités, les ficher. 2.2 Sélectionner les recettes du menu du jour selon les ingrédients, la méthode, le coût et l'équipement disponible. 2.3 Déterminer le nombre de portions pour chaque item au menu du jour.	Techniques d'évaluation de recettes. Techniques culinaires variées. Guide du nombre de portions.		Techniques culinaires Cuisine I.	

CHEF D'EQUIPE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATIC
3. Rédiger les recettes du menu du jour.	3.1 Utiliser la fiche standard de recettes. 3.2 Inscrire les quantités et les ingrédients par ordre d'utilisation. 3.3 Détailler la méthode en relation avec les ingrédients. 3.4 Compléter l'en-tête de la recette.	Techniques de rédaction de recettes pour cuisine de collectivités.		Cuisine I	
4. Présenter les recettes au professeur pour fin de discussions.	4.1 Discuter et justifier les recettes. 4.2 Faire les ajustements nécessaires au ingrédients, à la méthode et à l'en-tête.	Techniques de rédaction de recettes pour cuisine de collectivités.		Cuisine I	Par le professeur Formulaire No 3a.
5. Rédiger les recettes corrigées en 2 copies.	5.1 Remettre une semaine avant le laboratoire, les recettes appropriées aux exécutants. 5.2 Déposer la veille du laboratoire, la série de recettes dans la cuisine des collectivités.				

C H E F D ' E Q U I P E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATIC
6. Faire la commande d'aliments et d'équipement particulier.	6.1 Faire la compilation des ingrédients des recettes. 6.2 Transformer les totaux de chaque ingrédient en unité d'achat. 6.3 Rédiger la commande sur les feuilles appropriées.	Procédures pour la compilation. Rédaction de commande.		Cuisine I Cuisine I	Par le pr fesseur Formulair No F.3a
7. Rédiger la fiche d'utilisation du gros équipement.	7.1 Déterminer l'utilisation des pièces d'équipement selon les recettes. 7.2 Coordonner le temps d'utilisation de chaque pièce d'équipement. 7.3 Rectifier, s'il y a lieu sur les fiches de recettes, l'équipement à utiliser.	Identification et fonctionnement du gros équipement.		Cuisine I	Par le pr fesseur Formulair No F.3b
8. Rédiger les plans de travail pour tous les postes de production ainsi que celui du chef d'équipe et de son assistant.	8.1 Déterminer pour chaque poste, les opérations à exécuter et le temps alloué à chacune de ces opérations. 8.2 Remettre le matin du laboratoire, le plan de travail à chaque exécutant.	Rédaction de plans de travail.		Service des repas	Par le pr fesseur Formulair No F.3b

C H E F D ' E Q U I P E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
9. Faire le schéma de la table chaude.	9.1 Déterminer l'emplacement de chaque plat sur la table chaude.	Présentation et service des mets.		Service des repas	
10. Présenter au professeur la commande, la fiche d'utilisation du gros équipement, les plans de travail et le schéma de la table chaude, pour fin de discussions.	10.1 Discuter et justifier les documents présentés. 10.2 Faire les ajustements nécessaires.				
11. Vérifier la commande la veille du laboratoire.	11.1 Mesurer, peser, compter tous les ingrédients commandés pour le laboratoire. 11.2 Déposer sur un chariot les aliments non périssables et placer au réfrigérateur ou au congélateur selon le cas les aliments périssables.	Techniques de poids et de mesure.	Balance.		
12. Assurer la coordination du laboratoire.	12.1 Observer le travail des étudiants.	Techniques culinaires variées, adoptées à la collectivité. Fonctionnement des appareils.		Techniques culinaires Cuisine I Aménagement	

CENTRE DE DOCUMENTATION
DU SECTEUR PLANIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION

CHEF D'EQUIPE

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATIO
	12.2 S'assurer que les plans de travail et les recettes soient respectés. 12.3 Modifier au besoin les plans de travail et les recettes. 12.4 Répondre aux questions des étudiants. 12.5 Corriger les mauvaises techniques de travail des étudiants. 12.6 Réajuster les temps d'utilisation au besoin.	Techniques culinaires variées, adaptées à la collectivité.		Techniques culinaires Cuisine I	
13. Rencontrer l'étudiante responsable du service.	13.1 Remettre et expliquer la feuille de production. 13.2 Déguster les mets. 13.3 Indiquer où sont entreposés tous les mets à servir.	Rédaction et compréhension de la feuille de production. Techniques de dégustation et d'évaluation. Lieux d'entreposage.		Service des repas Techniques cunaires. Salubrité.	
14. Vérifier la propreté générale du laboratoire.	14.1 Vérifier la propreté des places de travail. 14.2 Vérifier la propreté du gros équipement.	Techniques d'entretien.		Aménagement.	

C H E F D ' E Q U I P E

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATIO
15. Evaluer avec l'étudiant responsable du service, la popularité des mets servis.	15.1 Récupérer et analyser la feuille de production. 15.2 Discuter des retours de plateaux.	Analyse des commentaires inscrits sur la feuille de production.		Service des repas Cuisine I	
16. Rédiger le rapport de laboratoire et le remettre au professeur.	16.1 Inclure les documents demandés par le professeur.	Rédaction de rapport.			Par le professeur Formulaire No F3c
	16.2 Faire des commentaires sur tous les aspects importants du laboratoire.	Rédaction d'un compte-rendu		Cuisine I	Par le professeur Formulaire No F3c

ITEMS AU MENU PREPARES PAR LE PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
A. <u>Dessert genre pâtisserie</u>.					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.				
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires.	
2. Préparer la base de la pâtisserie.	2.1 Préparer la pâte à tarte ou le gâteau ou la base de biscuits.	Techniques de préparation des pâtisserie pour collectivités.	Malaxeur.	Techniques culinaires. Cuisine I. Aménagement.	Par le professeur Formulaire No F2
	2.2 Evaluer la consistance du produit et réajuster au besoin.	Techniques de préparation des pâtisserie pour collectivités.			Par le chef d'équipe Formulaire No F1
	2.3 Diviser dans les moules appropriés.				
	2.4 Cuire au four s'il y a lieu.		Four à convection.		Par le professeur Formulaire No F2
	2.5 Etendre la pâte à tarte.				
3. Préparer la garniture.	3.1 Préparer la garniture à tarte ou la crème pâtissière ou les fruits.	Techniques de pâtisserie et/ou techniques de préparation des fruits pour collectivités.	C.C.V. Malaxeur. Ronds tubulaires. Plaques.	Techniques culinaires. Aménagement. Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	3.2 Evaluer le produit et réajuster au besoin. 3.3 Déposer sur la base déjà cuite ou non cuite. 3.4 Cuire au four s'il y a lieu.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation.		Techniques culinaires	Par le chef d'équipe Formulaire No F1
4. Préparer la glace ou la décoration.	4.1 Faire le glaçage ou glace ou décoration (meringue, sirop). 4.2 Etendre sur la base de garniture. 4.3 Décorer. 4.4 Cuire s'il y a lieu.	Techniques de préparation des pâtisseries pour collectivités.	Malaxeur. C.C.V. Plaques. Ronds tubulaires. Four à convection.	Techniques culinaires Aménagement. Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
5. Diviser en portions.	5.1 Mettre en portions individuelles dans les plats indiqués sur la recette.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
6. Calculer le rendement.	6.1 Compter le nombre de portions. 6.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel.			Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	6.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe.	Techniques de mise en portions.			
7. Evaluer le produit fini.	7.1 Déguster le produit fini. 7.2 Inscrire les commentaires au verso de la recette.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation.		Techniques culinaires.	Par le professeur Formulaire No F2
8. Nettoyer la place de travail et l'équipement.	8.1 Nettoyer la place de travail. 8.2 Nettoyer le petit équipement. 8.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien.	Lave vaisselle. Plaques. Ronds tubulaires. Four à convection. Malaxeur. C.C.V.	Techniques culinaires. Aménagement.	

ITEMS AU MENU PREPARES PAR L'ASSISTANT PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
A. Dessert: (pouding, crème, gelée, salade de fruits).					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.			Techniques culinaires.	
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.		
2. Préparer le pouding, crème ou gelée, bavarois.	2.1 Faire la préparation de base.	Techniques de préparation des desserts à base de lait pour collectivités.	C.C.V. Malaxeur. Plaques.	Techniques culinaires. Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
	2.2 Fouetter la crème ou les blancs d'oeufs s'il y a lieu.				Par le chef d'équipe Formulaire No F1
	2.3 Incorporer au mélange de base.				
	2.4 Evaluer le produit et réajuster au besoin	Techniques d'évaluation			
OU					
3. Préparer le dessert à base de fruits.	3.1 Laver et couper les fruits.	Techniques de préparation des fruits.	Couteau du chef.	Techniques culinaires. Cuisine I.	
	3.2 Ouvrir les boîtes de conserve s'il y a lieu.		Ouvre-boîte.	Aménagement.	
	3.3 Préparer le dessert à base de fruits.	Techniques de préparation des fruits.			

ITEMS AU MENU PREPARES PAR L'ASSISTANT PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
4. Evaluer le produit fini.	4.1 Juger de la qualité du dessert par rapport au standard établi.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation.			Par le professeur Formulaire No F2
	4.2 Inscrire les commentaires au verso de la recette.	Techniques culinaires variées.		Techniques culinaires.	
5. Mettre en portions et décorer.	5.1 Diviser en portions individuelles dans le plat indiqué sur la recette.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
	5.2 Décorer individuellement.	Techniques culinaires.		Techniques culinaires.	
6. Calculer le rendement.	6.1 Compter le nombre de portions.				Par le professeur Formulaire No F2
	6.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
	6.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe.				
7. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	7.1 Nettoyer la place de travail.	Techniques d'entretien.		Techniques culinaires.	
	7.2 Nettoyer le petit équipement.		Lave-vaisselle.	Aménagement.	
	7.3 Nettoyer le gros équipement.		C.C.V. Malaxeur. Plaques.		

ITEMS AU MENU PREPARES PAR L'ASSISTANT PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
B. Biscuits 1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire. 1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires	
2. Faire la pâte à biscuits.	2.1 Faire la préparation de base. 2.2 Réfrigérer s'il y a lieu.	Techniques de préparation des pâtisseries pour collectivités.	Malaxeur.	Techniques culinaires Cuisine I.	
3. Cuire les biscuits.	3.1 Mettre en portions. 3.2 Cuire. 3.3 Servir avec les desserts types crème, gelée ou fruits.	Techniques de mise en portions. Techniques de cuisson des pâtisseries pour collectivités.	Four à convection.	Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
4. Calculer le rendement.	4.1 Compter le nombre de portions. 4.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel. 4.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
5. Evaluer le produit fini.	5.1 Déguster le produit. 5.2 Inscrire les commentaires au verso de la recette.	Techniques de dégustation. Techniques d'évaluation.		Techniques culinaires	Par le professeur Formulaire No F2

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT PATISSIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
6. Nettoyer la place de travail et l'équipement.	6.1 Nettoyer la place de travail. 6.2 Nettoyer le petit équipement. 6.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle. Malaxeur. Four à convection.	Techniques culinaires. Aménagement.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ENTREMETIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
A. Faire le café Faire le café.	1.1 Chauffer l'eau dans l'urne à café. 1.2 Peser le café. 1.3 Filtrer le café. 1.4 Enlever la mouture. 1.5 Garder le café chaud.	Techniques d'aménagement. Techniques de poids et mesure.	Urne à café. Balance.	Aménagement.	
B. Portionnement du jus. 1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Aller chercher la boîte de jus.				
2. Mettre en portions le jus.	2.1 Ouvrir la boîte de jus. 2.2 Mettre en portions dans les verres. 2.3 Réfrigérer.	Techniques de mise en portion.		Cuisine I.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ENTREMETIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
C. Soupe: (bouillon, consommé, soupe bouillon et pâte, bouillon et légume, soupe crème).					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.	Techniques de poids et mesure.		Techniques culinaires.	
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.		Balance.		
2. Préparer les ingrédients qui entrent dans la recette s'il y a lieu.	2.1 Laver et peler les légumes.	Techniques de préparations préliminaires des légumes pour collectivités.		Techniques culinaires. Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
	2.2 Couper les légumes.		Coupe-légumes. Couteau du chef.	Aménagement.	
	2.3 Peser les légumes.	Techniques de poids et mesure.	Balance.		
	2.4 Mettre en purée.	Techniques de préparations préliminaires des légumes pour collectivités.	Mélangeur.		
	2.5 (Faire les croûtons s'il y a lieu).		Cuisinière.		

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ENTREMETIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
3. Faire la soupe.	3.1 Préparer le bouillon ou la sauce.	Techniques de fonds de cuisson pour collectivités.	C.C.V.	Cuisine I. Aménagement.	Par le professeur Formulaire No F2
	3.2 Ajouter les pâtes alimentaires ou les légumes.	Techniques de cuisson des pâtes pour collectivités.	Idem.	Techniques culinaires.	
	3.3 Cuire la soupe.	Techniques de cuisson des légumes pour collectivités.	Idem.		
4. Evaluer la soupe.	4.1 Juger de la qualité de la soupe selon les standards établis.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation.		.	Par le professeur Formulaire No F2
	4.2 Rectifier au besoin.	Techniques culinaires variées.		Techniques culinaires.	
	4.3 Evaluer et inscrire les commentaires au verso de la recette				
5. Mettre en portions la soupe.	5.1 Diviser en parties égales la soupe dans les deux réchauds.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
	5.2 Mettre les croûtons dans un bol s'il y a lieu.				
6. Calculer le rendement.	6.1 Compter le nombre de portions.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
	6.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel.				
	6.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe.				

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ENTREMETIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
7. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	7.1 Nettoyer la place de travail.	Techniques d'entretien.		Techniques culinaires	
	7.2 Nettoyer le petit équipement.	Techniques d'entretien.	Lave-vaisselle.	Aménagement.	
	7.3 Nettoyer le gros équipement.		Coupe-légumes. C.C.V. Autoclave.		

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ENTREMETIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
D. Féculent:					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.				
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires.	
2. Préparer le féculent.	2.1 Laver les pommes de terre.	Techniques de préparation préliminaire des légumes pour collectivités.	Coupe-frites.	Techniques culinaires. Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
	2.2 Couper les pommes de terre s'il y a lieu.		Coupe-légumes.		
3. Cuire le féculent.	3.1 Cuire dans la pièce d'équipement adéquat.	Techniques de cuisson des légumes pour collectivités.	Autoclave. Plaques chauffantes. Friteuse.	Aménagement. Techniques culinaires. Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
	3.2 Assaisonner.		C.C.V.	Techniques culinaires. Aménagement. Cuisine I.	
4. Evaluer le féculent.	4.1 Juger de la qualité du féculent selon les standards établis.	Techniques de dégustation.		Techniques culinaires.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ENTREMETIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	4.2 Rectifier au besoin. 4.3 Evaluer et inscrire les commentaires au verso de la recette.				Par le professeur Formulaire No F2.
5. Mettre en portions le féculent.	5.1 Diviser dans les casseroles de table chaude. 5.2 Indiquer la grosseur de la portion par l'ustensile de service. 5.3 Peser une portion. 5.4 Peser la casserole. 5.5. Calculer le nombre de portions.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2.
6. Calculer le rendement.	6.1 Compter ou peser le nombre de portions. 6.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel. 6.3 Transmettre les modifications à l'assistant-chef d'équipe.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2.
7. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	7.1 Nettoyer la place de travail.	Techniques d'entretien.		Techniques culinaires	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ENTREMETIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	7.2 Nettoyer le petit équipement. 7.3 Nettoyer le gros équipement.			Aménagement. Aménagement.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
A. <u>Salade-vinaigrette:</u> Salade de feuillus et légumes et salade de chou.					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire. 1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires.	
2. Préparer les légumes pour la salade.	2.1 Nettoyer les légumes (laver, tremper, égoutter). 2.2 Couper, déchiqueter, trancher, effilocher, râper les légumes. 2.3 Evaluer le produit en cours de préparation et rectifier au besoin.	Techniques de préparation des légumes pour collectivités. Techniques d'évaluation	Coupe-frites. Couteau du chef. Coupe-légumes.	Techniques culinaires Cuisine I. Aménagement.	Par le professeur Formulaire No F2 Par le chef d'équipe Formulaire No F1
3. Préparer la vinaigrette.	3.1 Mesurer les ingrédients. 3.2 Faire l'émulsion. 3.3 Réfrigérer.	Techniques de poids et mesure. Techniques des corps gras.		Techniques culinaires	
4. Assembler la salade.	4.1 Mêler les ingrédients. 4.2 Ajouter la vinaigrette s'il y a lieu.	Techniques des salades pour collectivités.		Techniques culinaires	Par le professeur Formulaire No F2

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
5. Evaluer le produit fini.	5.1 Déguster le produit. 5.2 Insérire les commentaires au verso de la recette.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation.		Techniques culinaires	Par le professeur Formulaire No F2
6. Mettre en portions la salade et la vinaigrette.	6.1 Décider avec le chef d'équipe du contenant approprié. 6.2 Mettre en portions individuelles selon la grosseur indiquée sur la recette. 6.3 Mettre la vinaigrette dans le contenant à condiments.	Techniques de présentation des mets. Techniques de mise en portions.		Cuisine I. Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
7. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	7.1 Nettoyer la place de travail. 7.2 Nettoyer le petit équipement. 7.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien.	Coupe-frites. Coupe-légumes.	Techniques culinaires Aménagement.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
B. Légumes chauds cuisinés (légumes en sauce, légumes gratinés, légumes en purée, légumes assaisonnés).					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.			Techniques culinaires.	
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.		
2. Préparer les légumes.	2.1 Nettoyer les légumes frais.	Techniques de préparation des légumes pour collectivités.		Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
	2.2 Couper les légumes frais.		Couteau du chef. Coupe-légumes.	Techniques culinaires. Aménagement.	
	2.3 Décongeler partiellement les légumes congelés.				
	2.4 Ouvrir les boîtes des légumes en conserve.		Ouvre-boîte commercial.		
3. Cuire les légumes.	3.1 Choisir les casseroles appropriées.	Techniques de collectivités.		Aménagement. Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
	3.2 Cuire les légumes frais.	Techniques de cuisson des légumes.	Autoclave. Plaques.		

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	3.3 Cuire les légumes congelés.	Techniques de cuisson des légumes pour collectivités.	Autoclave.	Aménagement. Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
	3.4 Réchauffer les légumes en conserve.		Ronds tubulaires. Plaques.	Techniques culinaires.	
4. Préparer la garniture.	4.1 Préparer la sauce ou le bouillon.	Techniques de préparation des sauces pour collectivités.	Plaques.	Cuisine I. Aménagement.	Par le professeur Formulaire No F2
	4.2 Préparer les assaisonnements.		Coupe-légumes.	Techniques culinaires.	
	4.3 Préparer le gratin.	Techniques de cuisson du fromage en collectivités.			
5. Assembler et cuire le légume apprêté.	5.1 Choisir la casserole appropriée de service.	Techniques de collectivités.		Aménagement. Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
	5.2 Ajouter la garniture aux légumes.				
	5.3 Evaluer le produit et réajuster au besoin.	Techniques d'évaluation.		Techniques culinaires.	Par le chef d'équipe Formulaire No F1.
	5.4 Cuire le légume apprêté.	Techniques de cuisson des légumes pour collectivité.	Friteuse. Four de la cuisinière. Plaques.		
	5.5 Mettre en purée.	Techniques de préparation des légumes pour collectivités.	Malaxeur.		

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATIO
6. Evaluer le légume cuisiné.	6.1 Déguster le produit. 6.2 Inscrire les commentaires au verso de la recette.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation.		Techniques culinaires.	Par le professeur Formulaire No F2.
7. Mettre en portions le légume cuisiné.	7.1 Indiquer par un trait les portions d'une casserole. 7.2 Peser une portion. 7.3 Peser les casseroles. 7.4 Calculer le nombre de portions.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
8. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	8.1 Nettoyer la place de travail. 8.2 Nettoyer le petit équipement. 8.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien.	Lave vaisselle. Coupe-légumes. Ouvre-boîte. Autoclave. Plaques. Ronds tubulaires. Friteuse. Malaxeur.	Techniques culinaires. Aménagement	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
C. <u>Légume chaud simple</u> (légume congelé ou en conserve)					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir l'équipement nécessaire.	Techniques de poids et mesure.	Balance	Techniques culinaires.	
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.				
2. Préparer les légumes	2.1 Décongeler partiellement les légumes congelés.	Techniques de préparation.		Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
	2.2 Ouvrir les boîtes en conserve.	Préliminaires des légumes pour collectivités.	Ouvre-boîte.	Aménagement.	
3. Cuire les légumes.	3.1 Choisir les casseroles appropriées.	Techniques de collectivités.		Aménagement. Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
	3.2 Cuire les légumes congelés.	Techniques de cuisson des légumes pour collectivités.	Autoclave.	Aménagement. Cuisine I.	
	3.3 Réchauffer les légumes en conserve.	Idem.	Plaques.	Aménagement. Techniques culinaires.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE LEGUMIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
4. Assaisonner les légumes.	4.1 Préparer le beurre assaisonné.	Techniques culinaires	Plaques. Ronds tubulaires.	Techniques culinaires.	
5. Evaluer le légume simple.	5.1 Juger de la qualité du légume selon les standards établis. 5.2 Rectifier au besoin. 5.3 Inscrire les commentaires au verso de la recette.	Techniques de dégustation. Techniques d'évaluation.		Techniques culinaires.	Par le professeur Formulaire No F2
6. Déterminer le nombre de portions et le rendement.	6.1 Peser une portion. 6.2 Peser les casseroles de légumes. 6.3 Calculer le nombre de portions.	Techniques de mise en portion. Poids et mesures.		Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2
7. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	7.1 Nettoyer la place de travail. 7.2 Nettoyer le petit équipement. 7.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien. Idem. Idem.	Lave-vaisselle. Autoclave. Plaques chauffantes. Ronds tubulaires.	Techniques culinaires. Aménagement. Aménagement.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS .	EVALUATION
A. Mets principal: -à base de pâtes alimentaires. -à base de viande. -à base de poisson. -à base d'oeufs.					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.				
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires.	
2. Préparer la viande ou le poisson.	2.1 Parer et nettoyer la viande.	Techniques des viandes.	Couteau du chef.	Techniques culinaires.	
	2.2 Mettre en cubes, tranches ou morceaux; hacher la viande.		Hachoir.		
	2.3 Enfariner, battre la viande.				
3. Préparer les légumes du mets principal s'il y a lieu.	3.1 Laver et peler les légumes.	Techniques de préparation préliminaire des légumes pour collectivités.	Couteau du chef.	Techniques culinaires. Aménagement. Cuisine I	Par le professeur Formulaire No F2.
	3.2 Couper les légumes.		Coupe-légumes.	Aménagement.	
	3.3 Peser les légumes.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
4. Faire le mets principal.	4.1 Saisir la viande ou le poisson.	Techniques de collectivités. Techniques de cuisson des viandes et poissons et volailles pour collectivités.	Plaques chauffantes. C.C.V.	Techniques culinaires. Cuisine I. Aménagement.	Par le professeur Formulaire No F2.
	4.2 Ajouter le liquide de cuisson ou la sauce.				
	4.3 Assaisonner.	Techniques d'assaisonnement.	Autoclave.	Techniques culinaires.	
	4.4 Faire cuire.	Techniques de cuisson des viandes et poissons et volailles pour collectivités.	Four cuisinière. Four connection. C.C.V. Friteuse.	Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2.
5. Cuire les pâtes alimentaires.		Techniques de cuisson des pâtes alimentaires pour collectivités.	C.C.V. Plaques. Autoclave.	Techniques culinaires. Aménagement. Cuisine I.	Par le professeur Formulaire No F2.
6. Cuire les mets à base d'oeufs.	6.1 Préparer les oeufs.		Plaques chauffantes.	Techniques culinaires.	
	6.2 Ajouter les autres ingrédients et les assaisonnements.	Techniques de cuisson des oeufs pour collectivités.	Four.	Cuisine I.	
	6.3 Cuire.				

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUAT
7. Evaluer le mets en cours de préparation.	7.1 Juger de la qualité des mets selon les standards établis. 7.2 Rectifier au besoin.	Techniques d'évaluation. Techniques de dégustation. Techniques culinaires variées.		Techniques culinaires	Par le c d'équipe Formulai No F1.
8. Mettre en portions.	8.1 Diviser en portions égales entre les casseroles de service. 8.2 Indiquer par un trait les portions d'une casserole. 8.3 Peser une portion. 8.4 Peser la casserole. 8.5 Calculer le nombre de portions.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
9. Calculer le rendement.	9.1 Compter ou peser le nombre de portions. 9.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel. 9.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe.	Techniques de mise en portions.		Cuisine I.	
10. Evaluer le produit fini.	10.1 Déguster le produit. 10.2 Inscrire les commentaires au verso de la recette.	Techniques d'évaluation.		Techniques culinaires	Par le fesseur Formula No F2

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR L'ASSISTANT CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATIO
11. Nettoyer la place de service, le petit équipement et le gros équipement.	11.1 Nettoyer la place de travail. 11.2 Nettoyer le petit équipement. 11.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien.	Lave vaisselle. Plaques. C.C.V. Autoclave. Ronds tubulaires.	Techniques culinaires Aménagement. Techniques culinaires Aménagement.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATIC
A. Mets principal (viandes entières, volailles, poissons)					
1. Aller chercher les ingrédients.	1.1 Sortir le petit équipement nécessaire.				
	1.2 Peser et mesurer les ingrédients.	Techniques de poids et mesure.	Balance.	Techniques culinaires	
2. Préparer les viandes entières ou les poissons ou les volailles pour la cuisson.	2.1 Allumer l'équipement approprié.	Techniques de manipulation du gros équipement.	Four cuisinière. Plaques. Ronds tubulaires.	Aménagement.	Par le p fesseur Formulai No F2.
	2.2 Préparer les légumes si nécessaire (laver, couper, peser).	Techniques de préparation préliminaires des légumes pour collectivités.	Couteau du chef.	Techniques culinaires. Cuisine I.	
	2.3 Faire les préparations préliminaires de la viande: nettoyer, trancher, enfariner et sauter.	Techniques de préparation et de cuisson des viandes et poissons et volailles pour collectivités.	Plaques chauffantes. Tranchoir. Ronds tubulaires.	Techniques culinaires. Cuisine I.	
3. Cuire les viandes entières/poissons.	3.1 Choisir la bonne casserole de cuisson.	Techniques de collectivités.		Cuisine I.	Par le p fesseur Formulai No F2.
	3.2 Respecter et vérifier le temps de cuisson.	Techniques de cuisson des viandes/poissons/volailles pour collectivités.	Four de la cuisinière.	Techniques culinaires. Aménagement. Cuisine I.	

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATI
	3.4 Laisser reposer avant de dépecer s'il y a lieu.	Techniques de cuisson des viandes pour collectivités.		Techniques culinaires. Cuisine I	
4. Préparer la sauce ou l'accompagnement.	4.1 Faire le roux. 4.2 Ajouter les liquides et les épices. 4.3 Préparer les accompagnements.	Techniques de fonds de cuisson pour collectivités.	Plaques chauffantes.	Techniques culinaires. Cuisine I	Par le p fesseur Formulai No F2.
5. Evaluer le mets et la sauce en cours de préparation.	5.1 Juger de la qualité de la sauce selon les standards établis. 5.2 Rectifier au besoin.	Techniques de dégustation. Techniques d'évaluation. Techniques culinaires variées.		Techniques culinaires.	Par le c d'équipe Formulai No F1.
6. Déterminer le nombre de portions.	6.1 Diviser la viande en portions égales dans les casseroles de service. 6.2 Mettre la sauce dans les casseroles de service.	Techniques de mise en portions. Choix des casseroles de service.		Cuisine I	Par le p fesseur Formulair No F2.
7. Calculer le rendement.	7.1 Compter ou peser le nombre de portions. 7.2 Comparer le rendement prévu au rendement réel.	Arithmétique. Poids et mesures.		Mathématiques. Techniques culinaires.	Par le p fesseur Formulair No F2.

ITEMS AU MENU EXECUTES PAR LE CUISINIER

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATION
	7.3 Transmettre les modifications de rendement à l'assistant chef d'équipe. 7.4 Rectifier le rendement de la recette au besoin.				
8. Evaluer le produit fini.	8.1 Déguster le produit. 8.2 Inscrire les commentaires au verso de la recette.	Techniques d'évaluation Techniques de dégustation.		Techniques culinaires	Par le professeur Formulaire No F2.
9. Nettoyer la place de travail et l'équipement utilisé.	9.1 Nettoyer la place de travail. 9.2 Nettoyer le petit équipement. 9.3 Nettoyer le gros équipement.	Techniques d'entretien	Plaques chauffantes. Four cuisinière. Ronds tubulaires.	Techniques culinaires Aménagement.	

RESPONSABLE DES COUTS

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATIC
1. Ecrire la veille du laboratoire le menu sur le tableau d'affichage.		Français orthographe.		Fran-çais	
2. Calculer le coût total "aliment" du laboratoire.	2.1 Remplir les fiches appropriées. 2.2 Calculer le coût de chaque ingrédient des recettes. 2.3 Calculer le coût total de la recette et déterminer le prix de revient par portion. 2.4 Additionner le coût de chaque recette pour déterminer le coût total "aliment" du laboratoire. 2.5 Comparer le coût total "aliment" du laboratoire avec le coût total "aliment" du laboratoire calculé par le technicien à partir de la commande.	Méthode de calcul du prix de revient.		Mathématiques Cuisine I	Par le professeur Formulair No F4

RESPONSABLE DES COUTS

OPERATIONS	SOUS-OPERATIONS	CONNAISSANCES	EQUIPEMENT	COURS	EVALUATIC
3. Remplir la feuille de production.	3.1 Indiquer pour chaque plat au menu le nombre réel de portions, la grosseur d'une portion et le prix de revient par portion.	Rédaction de la feuille de production.		Cuisine I	Par le pr fesseur Formulair No F4
	3.2 Additionner au coût total "aliment" du laboratoire le coût des standards et des divers pour déterminer le coût total du laboratoire.	Arithmétique.		Cuisine I Mathéma-tiques	
4. Participer à l'entretien du laboratoire.	4.1 Laver le petit équipement.	Techniques d'entretien.	Lave-vaiselle. Evier.	Aménage-ment	
	4.2 Nettoyer le gros équipement s'il y a lieu.			Aménage-ment	
	4.3 Ranger les ingrédients aux endroits d'entreposage prévus.	Lieux d'entreposage		Salu-brité.	